Anno XXVIII - Fasc. 646 Roma, 16 Ottobre 1932 - X (C. C. Posta)

La Rivista Agricola

MATERIAL MYCOLOGIC
21 OCT 1932

Fondatore e Direttore:
Avv. Grand'Uff. C. A. CORTINA

— E —

Curiamo le Piante!

Si pubblica ogni quindici giorni

SOMMARIO DEL FASCICOLO 646 (16 Ottobre 1932).

Come si presenta la nuova vendemmia (*S. E. Arturo Marescalchi*) — Le mostre agricole del Decennale a Roma — Il prezzemolo (*C. M.*) — Granoturco - Viticoltura - Bestiame (*A. Santi*) — Il granoturco (*Corrado Aly-Belfadel*) — La carciofaia (*G. Arieti*) — I vini valtellesi e la nuova legge (*Romolo Begalli*) — Concimi ad alto titolo (*Italicus*) — In biblioteca — Dai mercati e dai campi — Echi di cronaca agraria — Fra Riviste e Giornali — Rubrica di varietà per le famiglie.

Agricoltori!

Per le più elevate produzioni al minor costo, concimate il GRANO *alla semina* con

PERFOSFATO e SOLFATO AMMONICO;

***in copertura* con**

NITRATO DI CALCIO o NITRATO AMMONICO.

MONTECATINI MILANO SOC. GEN. PER L'IND. MINERARIA ED AGRICOLA

" Le concimazioni chimiche eseguite metodicamente, mentre offrono all'agricoltore, in ogni caso, un sicuro margine di guadagno, sono il mezzo più efficace ed idoneo per risolvere il problema della produzione agricola ,, .

(Circolare di* S. E. il Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste, *8 agosto 1932-X).

DIREZIONE, AMMINISTRAZIONE E PUBBLICITA': Via degli Scipioni, N. 181 - ROMA (133) - Tel. 31-845

Abb. annuo Italia e Colonie L. **24** - Estero L. **34** - Abb. sem.: L. **13** - Estero L. **18** - Un fasc. L. **1.20**
(Col premio gratuito e franco: **"L'Almanacco degli Agricoltori ,,** Volume di 200 pagine con 50 illustrazioni)

Nuova comunicazione rapida fra Roma e Parigi

Dal 22 maggio, il treno rapido 610 (tutte le classi) è ritardato di 55 minuti alla partenza da Modane, durante il periodo dell'ora d'estate, per permettere lo stabilirsi di una nuova relazione tra Roma e Parigi con vetture dirette di 1ª e 2ª classe.

Partenza da Roma: 21,30; da Pisa: 2,49; da Genova: 5,50; da Torino: 8.40; da Modane: 11,30; Aix-les Bains: 13,34; Culoz: 14,04; Digione: 17,58; arrivo a Parigi: 22.

Vagone-ristorante tra Chambery e Parigi. A Culoz coincidenza su Lione e Ginevra.

Accelerazione del rapido Parigi-Roma

Dalla medesima data il Rapido di 1ª e 2ª classe (con W. L. di 1ª e 2ª classe) Parigi-Roma (via Macon-Modane) è ritardato da Parigi di 1,45 ed eccelerato di altrettanto. Durante la stagione estiva questo treno rimpiazza quello del wagons-lits Rome-Express.

Partenza da Parigi: ore 17,45; da Digione: 21,16; Macon: 22,53; Aix-les Bains: 1,14; Chambery: 1,33; Modane: 3,30; Torino: 10,18; Genova: 10,18; Pisa: 13,26. Arrivo a Roma: 17,55.

Vagone-ristorante fra Parigi-Macon e Genova-Roma.

Ferrovie Francesi Paris-Lion-Mediterranée

Vetture-buffets o vagoni Ristoranti - Bar circolante nei treni :

— MB (Milano-Bordeaux) tra S. Germain des Fossés e Bordeaux.

— BM (Bordeaux-Milano) tra Bordeaux e Lyon-Perrache.

Nei suddetti vagoni, sono serviti pasti e consumazioni a prezzi modici, durante tutto il tragitto.

IL TELEFONO

« Non oso arrischiare di mandare nell'incertezza i prodotti sul mercato; così molte volte mi restano in fattoria con gran danno mio e del mezzadro ». Così parla un agricoltore malcauto e poco di spirito. L'amico che lo ascolta sorride: si capisce, *egli nella sua fattoria ha il telefono, col quale prende facili preventive informazioni della piazza, evitando perdite e gite a vuoto.*

◆ ◆ ◆

Società Telefonica Tirrena (T. E. T. I.)

Liguria, Toscana, Lazio, Sardegna.

PIANTE

Fruttifere ● Ornamentali ● Industriali

ARBUSTI DA FIORE

Svariato assortimento di piante in vaso per SERRE - APPARTAMENTI e GIARDINI

Grande disponibilità di piante adulte per VIALI - PARCHI - GIARDINI, ecc., ecc.

Piantine da seme e talee

Stabilimento botanico MENOTTI MELANI

S. PIETRO AGLIANA (Pistoia)

Catalogo GRATIS a richiesta

Chi sospende la pubblicità nella morta stagione o nei periodi di crisi generale è come quel tale che distrugge una diga durante la bassa marea :: :: :: ::

Agricoltori,
Orticoltori,
Floricoltori,
Allevatori di bestiame

ricordate: un'aiuto prezioso al vostro lavoro e al vostro successo si trova nell'uso dei potenti insetticidi e antiparassitari del Monopolio di Stato:

ESTRATTO DI TABACCO
SOLFATO DI NICOTINA
SAPONE DI NICOTINA

Per la convenienza del prezzo e per la facilità del trasporto e dell'uso preferite il

SOLFATO DI NICOTINA

:: Chiedete questi prodotti al vostro tabaccaio ::

RUD. SACK

Aratri, Erpici, Coltivatori, Seminatrici, Monovomeri e polivomeri automatici per Trattori.

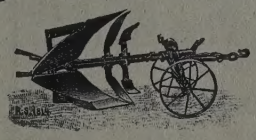
FAHR ORIGINALI

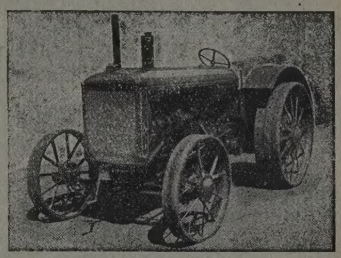
Mietitrici, Legatrici, Falciatrici, Rastrelli, Ranghinatori, Voltafieno.

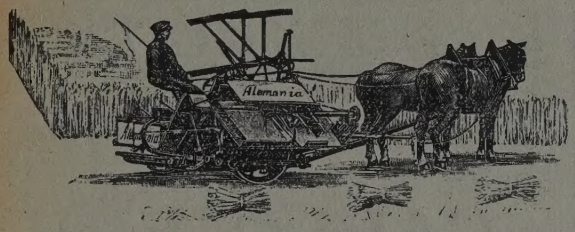
Trattori "Allis Chalmers"

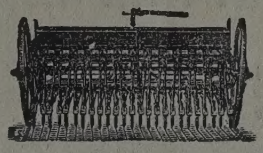
Trebbiatrici "Clayton"

Trebbiatrici R. Ferriere ungheresi.









ANTONIO FARINA - VERONA

Rappresentante Generale per l'Italia.

CREOLINA

Disinfettante antisettico - Deodorante potente - Rimedio eccellente e consigliato da primarie autorità scientifiche contro l'ARTA EPIZOOTICA di cautela, di tassa

DIFFIDARE DELLE CONTRAFFAZIONI NOCIVE ed esigere sempre il vero nome « CREOLINA »

Vendesi in tutte le buone Farmacie e Drogherie

Unico fabbricante: GUGLIELMO PEARSON Sampierdarena

Vivaio Scuola E. OTTAVI

CECCANO (Roma)

Barbatelle e tralci di viti nostrane ed americane delle migliori specie e varietà.

Viti innestate su ceppo americano.

PREZZI MODICI — Chiedere catalogo

F.lli SGARAVATTI

SEMENTI

PADOVA (Barriera Piove)

300 Ettari di COLTURA

2500 metri quadrati di SERRE a riscaldamento termale

CATALOGHI GRATIS

LE MIGLIORI PIANTE

AI PIÙ BASSI PREZZI

CONSULTATE IL NUOVO CATALOGO

GRATIS A RICHIESTA

PRIMO BALDACCI E F.I

PISTOIA

SEMENTI DI GRAMINACEE

DI OTTIMA QUALITA', di massima purezza e di perfetta germinazione, alpine e importate dall'Estero.

MISCUGLI DI SEMENTI

per formare prati stabili e temporanei.

Barbabietole originarie della Germania

Stabilimento Agrario Forestale

SILVATERRA

CHIUSA S. ISACCO (Alto Adige)

"OLLOMONT,,

Società Anonima

TORINO - Via Arcivescovado, 7 - TORINO

Stabilimenti in TORINO e VERCELLI

per la

fabbricazione del SOLFATO DI RAME

IL SOLFATO DI RAME

è il migliore e più efficace rimedio preventivo e curativo contro la peronospora

IL SOLFATO DI RAME

cristallizzato, data la sua ricchezza in rame attivo, è anche il rimedio più economico

Il Solfato di Rame "OLLOMONT,,

è sempre maggiormente apprezzato dagli agricoltori per la sua constatata purezza

ZOOSAN BIAGI

ZOOSAN

Alimento addizionale preservativo contro le epidemie della razza suina

ZOOSAN BIAGI

Adottata da innumerevoli **Proprietari e Allevatori** per prevenire e combattere le malattie dei suini

PREPARAZIONE SPECIALE DEI LABORATORI della

FARMACOTECNICA RICCI

BOLOGNA

Prezzo d'ogni scatola L. 9.50

Risultati ottimi, spontanei ed entusiastici attestati

OPUSCOLO GRATIS A RICHIESTA

Indirizzare: **ZOOSAN BIAGI**

Farmacotecnica Ricci

Via Massini N. 25 - BOLOGNA

LA "BIOCHIMICA,, - VERCELLI

FITAMINA

SUPERALIMENTO

ESTRATTO DAL PERICARPIO DEL RISO

Integratore della comune alimentazione

Contiene: Acido fitofosforico 35 per cento - Vitamine A - B - D

Come si aggiunge un pizzico di sale per dare sapore ai cibi, così per aumentarne il potere nutritivo e renderli vitali, si deve aggiungere al latte, alle minestre, alle puree ecc. un pizzico di **FITAMINA** :: :: ::

Società Anonima

CARLO ERBA

MILANO

Sanapecore

(autorizzato con Decreto N. 7408 della R. Prefettura di Milano)

RIMEDIO CONTRO LA DIASTOMATOSI EPATICA DELLE PECORE

(Estratto etereo Felce Maschio)

CRESELION

ANTISETTICO DISINFETTANTE

largamente impiegato in veterinaria

L'UFFICIO LEGALE-AMMINISTRATIVO della nostra Rivista diretto dall'

Avvocato Comm. F. V. CORTINA

si interessa della trattazione di cause dinanzi a qualsiasi giurisdizione ed è specializzato per tutte le pratiche fiscali-amministrative dei terzi colle Pubbliche Amministrazioni in Roma

Speciali condizioni di onorari per gli abbonati a "La Rivista Agricola,,

Scrivere presso la nostra Direzione

È uscito di recente, completo, il sempre più

NUOVO CATALOGO ILLUSTRATO

della premiata Ditta orticola

PAOLO BARTOLOZZI

E FIGLI DI PISTOIA

Più che un catalogo è un Vademecum del frutticoltore moderno trattando, sia pure succintamente ma con chiarezza, molti importanti argomenti inerenti alla frutticoltura e orticoltura moderna.

Si spedisce ovunque contro rimborso delle spese postali (cent. 50)

AGRICOLTORI, ricordate che il

SUPERSOLFO

è il rimedio più economico ed è efficacissimo per combattere ogni sorta di insetti dannosi e di malattie crittogamiche delle piante coltivate.

Oltre il **Supersolfo semplice** si fabbrica anche il **Supersolfo ramato** contro tutte le crittogame che si combattono coi sali di rame, la cui azione si cumula con quella del **Supersolfo.**

Certificati, istruzioni e prezzi presso la

OFFICINA GAS S. PAOLO - ROMA Via Ostiense

SCONTO DEL 5% A FAVORE DEI NOSTRI ABBONATI

G. B. PARAVIA & C.

Torino - Milano - Firenze - Roma - Napoli - Palermo

Le ultime pubblicazioni della

Biblioteca Agricola Paravia

a) Serie **agraria:**

GIORGIO MALVANO

LA CHIMICA DEL TERRENO

volume in 16° di pagg. 108, con figure intercalate nel testo

L. 5.50 franco di porto

b) Serie **zootecnica:**

ALESSANDRO DE MORI

PELLI, PIUME E PIUMINI DI CIGNO, D'OCA E D'ANATRA

volume in 16° di pagg. 176, con 28 tavole fuori testo

L. 8.50 franco di porto

N. B. - Tutti i volumetti della "AGRICOLA„ di *comodo formato tascabile sono solidamente legati in cartoncino.*

Ordinazioni alla nostra Centrale e Filiali e presso i migliori librai del Regno

PIANTE

ORNAMENTALI-FRUTTIFERE

Grande coltivazione speciale

DI

CACTEE

Premiato stabilimento d'orticoltura

A. SCIACCA & FIGLI

CATANIA (120)

Chiedere Cataloghi

Il Mobiloil riduce le spese

L'USO continuato del Mobiloil nelle vostre trattrici agricole ne riduce le spese di manutenzione perchè:

1° - combatte più efficacemente l'attrito, riducendo di conseguenza il consumo di combustibile;

2° - dura di più, consentendo quindi un maggiore sfruttamento del lubrificante, che si traduce in economia di consumo;

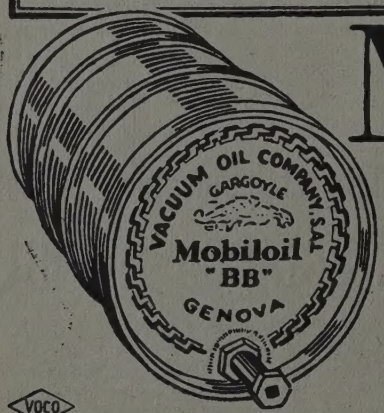
3° - protegge meglio le macchine, evitando riparazioni, ricambi di pezzi, revisioni e smontaggi;

4° - elimina i rischi di costose interruzioni di lavoro nei momenti più critici.

Aumentate le vostre economie con l'uso del Mobiloil!

Vi conviene acquistare Mobiloil nei fustini metallici da 55 Kg. *a rendere*.

Avete sempre a disposizione una buona provvista e non pagate il recipiente.



il Mobiloil resiste *e dura di più*

VOCO

VACUUM OIL COMPANY. S. A. I.

ANNO XXVIII — Roma, 16 Ottobre 1932 - X — FASCICOLO 646

La Rivista Agricola

SI PUBBLICA OGNI QUINDICI GIORNI

Le classi agricole, generalmente le più numerose, hanno ovunque una grande influenza sulla sorte della Nazione.

Dalla lettera di Re Vittorio Emanuele III all'on. Giolitti - 24 gennaio 1905

Onorificenze: *Medaglia d'Argento all'Esposizione Internaz. di Milano 1906 — Grande Medaglia d'Oro al «Merito agrario» del Ministero di Agricoltura 1909 — Due Medaglie d'Oro e un Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1911 — Gran Diploma d'onore all'Esposizione Internaz. di Torino 1928.*

Abb. annuo L. 24 - Estero L. 34 - Semestre L. 13 - Estero L. 18 - Un fasc. Lire 1.20 - Abb. sostenitore L. 50

Direzione, Amministrazione e Pubblicità: **Via degli Scipioni, 181 - Roma** (133) - C./c. postale n. 1/12895 - Tel. 31845

Come si presenta la nuova vendemmia

Uno dei pregi maggiori de «La Rivista Agricola» è quello di pubblicare, in ogni fascicolo, articoli originali con firme dei più valorosi scrittori agrari d'Italia e dell'estero, e di ricorrere raramente a riproduzioni. Facciamo ora una eccezione riproducendo da «Il Commercio Vinicolo» il seguente interessantissimo articolo di grande attualità, dovuto alla penna eletta e competentissima di S. E. Marescalchi, Sottosegretario di Stato per l'Agricoltura, che è pure nostro autorevolissimo collaboratore.

La vendemmia è in ritardo in tutta Italia. In parecchie regioni meridionali il ritardo è da otto a dieci giorni, nel Veneto arriva a quindici, venti giorni.

Gli amatori dei «grandi vini» di eccezione si tolgano l'illusione che questo ritardo significhi speranza di uve molto zuccherine e quindi di vini alcoolici e meglio fatti. No. Il fenomeno della maturazione dell'uva è assai complesso. Non è con una siccità ostinata e prolungata che si produce il massimo di buoni costituenti nell'uva. Si crede che il molto sole giovi ad accumulare nell'acino tanto zucchero; ma le radiazioni solari senza l'accompagnamento di una conveniente umidità non producono quella distruzione di acidi e sali acidi e quella formazione regolata, graduata di materie zuccherine che danno una composizione equilibrata nel succo dell'uva.

Si aggiunga che quest'anno, appunto per l'andamento del tempo, si è avuto qua e là un insolito sviluppo tardivo di peronospora che ha colpito specialmente gli acini più che le foglie, cagionando quell'allessamento o quel «negrone» che rovina molti grappoli. In alcune zone si sono aggiunti i danni della tignola dell'uva, malanno che i viticoltori italiani non ancora hanno preso l'abitudine, — ed è assai male, — di combattere, com'è possibile fare, in modo vittorioso.

In complesso: prima deduzione per i collezionisti di grandi vini, cioè di annate eccezionali, del tipo di quelle che furono l'87, il 93 e il 1900 per il Barolo, e il 70, l'81 per il Valtellina: si mettano da parte i vini della scorsa vendemmia 1931, che furono ovunque veramente ottimi e che per ora non accennano a ripetersi.

Certo, nelle condizioni attuali piuttosto che vendemmiare uve acerbe conviene ritardare la raccolta e seguire il bimillenario consiglio virgiliano: «Sii l'ultimo a vendemmiare per raggiungere la maturazione più perfetta».

Tutto ciò premesso: quali prospettive offre quotidianamente la vendemmia italiana?

Erano già due anni che la produzione vinicola nostra non riusciva ad avvicinarsi a quei 40 milioni di ettolitri che, su per giù, rappresentano la media del dopoguerra. Media già scarsa, perchè nell'anteguerra in pari periodo assommava a 15 milioni. Gli scalmanati e insensati antivinisti non vengano a dire che l'Italia va sempre più ingozzandosi di vino!

Nel 1930, infatti, la produzione non fu che di 36 milioni di ettolitri, lo scorso anno di 33 milioni. A quanto arriveremo quest'anno?

Bisogna attendersi qualche sorpresa nelle cifre parziali e globali che saranno date, con la consueta diligenza, dall'Ufficio centrale di statistica, poichè quest'Ufficio sta mettendo ora in funzione i dati più recenti raccolti col catasto agrario 1929, evidentemente meglio aggiornati e più sicuri di quello che fossero i dati del primo catasto di oltre vent'anni fa.

Per ora, per restare nel campo comparativo, unico possibile fino alla pubblicazione ufficiale, si può asserire, grosso modo, che la vendemmia attuale darà globalmente un quindici per cento di più dello scorso anno. La produzione vinicola potrebbe salire ai 37 o 38 milioni di ettolitri. Le previsioni che si facevano un mese fa erano molto superiori: ma la siccità, la tignola, la peronospora le hanno ridotte.

Le regioni italiane che più decidono nel determinare il totale di prodotto viticolo non sono più di undici: quelle cioè che superano (almeno nella media degli ultimi anni superarono sempre) il milione di ettolitri. Quelle che però predominano, con un apporto che per ciascuna supera i 4 milioni di ettolitri, sono il Piemonte, la Campania, l'Emilia, cui seguono molto da vicino la Toscana, le Puglie e la Sicilia con produzioni da 3 a 4 miloni di ettolitri.

Ora le notizie che si hanno dal Piemonte segnalano almeno un decimo in più del raccolto dello scorso anno. Questo in linea generale. Perchè se le zone del Gattinara e dell'Acquese annunziano prodotto quasi uguale al 1931, e il Novese un terzo di meno, l'Astigiano supera in un 20 per cento di più, il Monregalese, in un terzo e la zona del moscato in circa un quinto di più.

Dalla Campania non vi sono note discordi. Dovunque si annunzia un raccolto superiore di almeno un quarto a quello del 1931, e in alcune plaghe lo sarà anche di un terzo di più.

Dall'Emilia invece si hanno notizie di un raccolto che complessivamente non varierà di molto da quello

dello scorso anno. Naturalmente vi sono diversità da zona a zona: l'Imolese e il Lughese darebbero di più del 1931, la collina forlivese e il Ravennate di meno. La Toscana avrà qualcosa in più dell'ultimo raccolto. E ancora più avranno le Puglie, che già nelle spedizioni di eccellenti uve da mensa si sono fatte molto onore quest'anno. Abbondante infine si annunzia la quantità di prodotto ottenibile nella Sicilia, emporio inesausto di vini di ogni tipo e di ogni generosità.

I viticoltori sono preoccupati per i prezzi. Ma se si pensa che le rimanenze di vino del passato raccolto sono prossime ad esaurirsi, e anzi probabilmente si esauriranno prima che appaiano, finiti e depurati e veramente pronti, i nuovi vini; se si pensa che complessivamente mancheranno alla qualità del prodotto di quest'anno almeno trenta milioni di grado-alcole, mentre i recenti provvedimenti hanno imposto che sia servito al pubblico vino con un grado alcoolico in più di quello permesso ora, se ne dovrebbero arguire una ricerca abbastanza viva e prezzi migliori.

A parte l'esportazione, la quale, chiusosi il mercato francese non per ragioni statali ma perchè è diminuito in Francia il bisogno d'importar vino, sta ritornando alle cifre modeste vicine al milione di ettolitri, il consumo interno rimane sempre il determinante maggiore del benessere viticolo. Si ritiene da taluni competenti che quando (come sarà fino al primo novembre) si poteva dar vino negli spacci col minimo di nove gradi alcoolici, ne profittavano i venditori al segno da ritenersi che circa tre milioni di ettolitri di acqua finissero per figurare come vino. D'ora innanzi quindi sarebbero all'incirca tre milioni di ettolitri di consumo di vero vino in più che dovrebbero sperarsi. E sarebbe un bell'aiuto.

Cade a proposito di ricordare come non tutte le regioni italiane abbiano vino a sufficienza per il consumo dei propri abitanti. Se le Puglie, ad esempio, in base all'ultimo censimento dispongono di 142 litri di vino prodotti in ragione di ogni abitante e la Toscana di 137, il Piemonte di 125, l'Emilia di 124, cifre che dicono già l'esuberanza locale e il bisogno di vender fuori regione, ve ne sono altre, come il Lazio con i suoi 89 litri per abitante, la Venezia Tridentina con gli 85, il Veneto coi 58, la Liguria coi 42 che abbisognano di rifornirsi nelle zone vinicole per dissetare la propria popolazione.

L'importante però è che il popolo italiano non abbandonì o non diminuisca la sua normale provvista della salutare antica bevanda.

ARTURO MARESCALCHI

Le mostre agricole del Decennale a Roma

Nessuna città italiana meglio di Roma si prestava — in questa stagione delle sue splendide e deliziose ottobrate ad aprire mostre del genere di quella che domenica 2 ottobre vennero inaugurata a Villa Umberto già Villa Borghese.

Tre, sono le mostre con cui si è inteso festeggiare solennemente il Decennale della Marcia su Roma:

Quelle del Grano, della Bonifica e della Frutticultura.

Una serie di ben combinati padiglioni Gallerie, appositamente costruiti nella vasta prateria chiusa tra in Pincio e il Cavalcatoio, offrono al visitatore modo di ammirare in una visita complessiva di parecchie ore tutti i progressi che la nazione intera ha fatto nelle materie suddette.

Tutte le regioni vi furono convocate, e tutte vi figurano magnificamente, dal Piemonte alle Venezie, dalla Lombardia all'Emilia, alla Toscana ed all'Abruzzo. Dal Lazio, alla Campagnia alla Calabria ed alle Isole.

Queste mostre organizzate dal Sindacato nazionale fascista dei tecnici agricoli, sotto l'egida del Ministero dell'agricoltura e foreste e con la valida collaborazione delle Cattedre ambulanti di agricoltura, sono una imponente documentazione dei superbi progressi conseguiti.

I più abili artisti hanno contribuito alla riuscita di questa luminosa rassegna: il padiglione del Piemonte è opera del Barberis ed è ispirato dall'architettura severa di un castello Piemontese; la Lombardia, invece, ha subordinato ad un'ispirazione tutta moderna il suo stand, opera del Nizzoli. Le Tre Venezie, espongono i risultati della loro dura lotta, nella fedele riproduzione del cortile del Palazzo Ducale; l'Emilia e la Romagna (architetto Amato), pure un cortile severo e caratteristico locale; la Toscana, un padiglione di stile fiorentino e senese, opera del Chini; l'Umbria ricostruisce la maggior sala del Palazzo dei Notari; le Marche hanno riprodotto una tipica osteria locale. Il Lazio in un bel motivo ispirato ad un acquedotto romano mostra i suoi grandi progressi nella coltivazione del cereale. La Campania, deve all'ispirazione di Roveroni, il suo stand originale, che riproduce sinteticamente il cortile della casa De Vetti Pompei); l'Abruzzo e il Molise, sono decorati dall'on. Cascella; la Calabria, da Orteno; la Basilicata, dallo Spera; la Sicilia, ha tratto i motivi della sua decorazione dalla Chiesa Normanna di Monreale. La Sardegna, ha un padiglione caratteristico ideato ed eseguito dal Melis.

Tutti questi stand, sono prospicienti sul grande salone centrale decorato pure dal Nizzoli ed adornato dai pannelli del Dudovich.

I padiglioni della Bonifica

Lungamente, e con giustificato orgoglio per la ciclopica opera da lui iniziata e voluta, il Capo del Governo, nella sua lunga e minuta visita attraverso tutti i padiglioni, si è particolarmente trattenuto ad esaminare quelli della Grande Bonifica Integrale. Egli ha sostato innanzi ad una specie di monumento organale nel quale il Sottosegretario per la Bonifica Integrale, con la sua direzione generale ed i suoi corpi tecnici, ha sintetizzato lo sforzo del Regime per la redenzione della terra. I costi delle opere eseguite sono rappresentati in scala e luminosamente ascendono verso il trionfo della bonifica. Mentre dal 1870 al 1922 per opere di bonifica furono spesi milioni 1.720,5 e per sistemazioni montane milioni 59,5, nel decennio fascista sono stati spesi milioni 2.886,8 e per sistemazioni montane milioni 293.8. Per le opere private sovvenzionate dallo Stato sono stati spesi milioni 1.122,4. In totale si ha quindi l'imponente stanziamento di 4 miliardi e 303 milioni dal Fascismo destinati alla redenzione della terra.

I padiglioni del Grano

Con la partecipazione alla Mostra del grano, la Confederazione nazionale fascista degli agricoltori in collaborazione con la Federazione italiana dei Consorzi agrari, ha voluto documentare la fondamentale importanza che nella Battaglia del grano ha la collaborazione delle organizzazioni economiche create e disciplinate dal sindacalismo fascista. La Mostra si compone di due parti; in una la Confederazione degli agri-

coltori, attraverso artistici fotomontaggi ha illustrato i varii momenti della coltura granaria, dalla lavorazione del terreno alla semina, alla concimazione, alle cure colturali, al raccolto, all'ammasso e alla vendita collettiva. La Mostra dice, con molta chiarezza come l'organizzazione economica intervenga in ciascuno di questi momenti a spronare e fiancheggiare l'azione dell'agricoltore isolato. Particolare importanza assumono i quadri riguardanti gli ammassi sociali e le vendite organizzate del grano.

Gli uni e le altre normalizzano il mercato del grano, difeso dal dazio doganale e dalla disciplina nella macinazione delle farine. Due grafici documentano che nel 1931 il mercato granario era in ribasso con forti segni di anormalità, non essendo sufficientemente influenzato dagli ammassi locali.

Nel 1932, invece, con oltre tre milioni e 200.000 quintali di grano ammassati e venduti collettivamente, il mercato si presenta con quotazioni ascendenti e abbastanza regolare.

La mostra di frutticultura

Particolarmente frequentata dal grande ed affollato pubblico della Capitale e dalle numerosissime rappresentanze agrarie qui convenute da ogni regione d'Italia, è stato in questi giorni il lungo e vasto padiglione della Frutticultura.

Tutte le regioni d'Italia sono presenti a questa Mostra, formando nell'insieme un quadro completo ed efficacemente dimostrativo della attività frutticola del nostro paese.

Un insieme di diagrammi e di tabelle statistiche completa la imponente rassegna che alla dimostrazione pratica del prodotto esposto accoppia l'interessantissima raccolta di cifre.

Si può da queste desumere gli sforzi compiuti in ogni regione e i brillanti risultati conseguiti sotto l'impulso che a questa importantissima branchia dell'agricoltura ha dato il Regime.

Ricorderemo tra i maggiori centri frutticoli, che questa Mostra mette in particolare rilievo, il Comune di Massa Lombarda, zona capostipite della nostra frutticoltura, le provincie di Modena, Roma, Trento, ecc.

Vi sono ancora le Mostre dei frutteti di Cogo, di Verona e Rovigo che producono frutta spendida, apprezzatissima anche sui mercati esteri, dei frutteti delle brughiere di Gallarate e dell'Istituto nazionale di frutticoltura e di elettrogenetica di Roma, sorti da pochissimi anni e così promettenti di larghi prodotti pur trovandosi in terreni ingrati e senza irrigazione, dei produttori Mantova.

Grandiosa la Mostra della Fedexport, Sezione della Federazione italiana dei Consorzi agrari, che ha una vasta e perfetta organizzazione commerciale per il collocamento dei prodotti ortofrutticoli sui mercati esteri, e molto apprezzata quella dell'Istituto nazionale dell'esportazione, nella quale si rileva la proficua e multiforme attività che l'Ente svolge in questo campo per valorizzare la nostra produzione. Merita pure speciale menzione la Mostra della R. Cantina sperimentale di Velletri, benemerito Istituto che largamente contribuisce al miglioramento delle uve da tavola in Italia.

Notevolissima è poi la Mostra organizzata dall'Istituto nazionale di frutticoltura di Roma. Motivo principale di ammirazione e di meraviglia è il fatto che anche quei terreni di costituzione tufacea ed apparentemente improduttivi, di cui abbonda il Lazio, hanno dato messe abbondante di frutta squisita, grazie al sistema delle ibridazioni. Nè deve essere dimenticato l'Istituto di pomologia di Firenze, che dimostra con i suoi prodotti l'alto grado di perfezionamento delle sue coltivazioni.

La galleria delle Concimazioni

Vasta ed interessante la Mostra delle *concimazioni*, allestita dal Comitato nazionale delle concimazioni del Sindacato nazionale dei tecnici agricoli, rivolta a dimostrare la efficacia delle fertilizzazioni chimiche in tutte le colture, dalle ebracee alle arboree. Particolare interesse ha in questa Mostra la partecipazione delle fabbriche cooperative.

Tra tutte le esibizioni campeggia ed è assai favorevolmente ammirata quella della Grande Società « *Montecatini* », l'imponente organismo principe dei fertilizzanti per l'agricoltura.

Le premiazioni nella mostra di frutticultura

Ecco l'elenco ufficiale dei premi assegnati della Mostra di Frutticultura:

Gran diploma d'onore e medaglia d'oro di merito speciale al comune di Massalombarda.

Gran diploma d'onore e grande medaglia d'oro con particolare distinzione per la standardizzazione commerciale dei prodotti alla Cattedra Ambulante di Agricoltura di Bolzano.

Grande diploma d'onore e grande medaglia d'oro alla Cattedra Ambulante di Agricoltura di Trento.

Gran diploma d'onore e medaglia d'oro alla Cattedra Ambulante di Agricoltura di Modena; Società Frutteti A. Cogo e C. Verona; Società Frutteti Industriali delle brughiere. Gallarate (Milano).

Diploma d'onore e medaglia d'oro alle Cattedre ambulanti di agricoltura di Bologna, Catania, Chieti, Gorizia, Ravenna, Reggio Calabria, Roma, Zara e a Buscaroli Luigi, Consandolo (Ferrara), Maccarese S. A. Roma, Moccia Antonio Mantova, Orefice Alberto Vialana (Mantova), Poletti Luciano (frutteti di Balbiano) Isola Comacina (Como), Massa Lombarda S. A. Massa Lombarda.

Diploma di benemerenza e medaglia d'oro: Tirovano Luigi, Vapprio D'Adda (Milano) Magazzini centrali S. A. Bologna.

Medaglia d'oro: Cattedre ambulanti di agricoltura di Aosta, Aquila, Ascoli Piceno, Brindisi, Catanzaro, Cosenza, Foggia, Genova, Napoli, Palermo, Pescara, Salerno, Vicenza. Consorzio per la viticoltura, Ancona, Girotti A., Amelia (Terni); Lanzoni e Foschini, Massa Lombarda (Ravenna).

Espositori fuori concorso: Gran Premio d'onore e grande medaglia d'oro; Istituto Nazionale per l'esportazione, Istituto Nazinale di frutticoltura e di elettrogenetica, Roma. Fedexport (Federazione italiana dei Consorzi Agrari), R. Scuola agraria media di pomologia, Firenze; Regia Cantina sperimentale, Velletri; Camera agrumaria, Messina.

Diploma di benemerenza e medaglia d'oro, Consorzio ortofrutticolo, Roma.

La grande rassegna ippica nazionale ai Parioli

L'inclusione di una Rassegna Ippica fra le manifestazioni agricole del X Annuale risponde ad un sentimento di alta idealità, il cui valore giustifica la preferenza data a questa branca della industria zootecnica, all'infuori di ogni altra considerazione di carattere tecnico ed economico.

Si è voluto, con questa, dimostrare l'azione complessa svolta in questi ultimi anni per arginare la preoccupante decadenza della nostra ippicoltura, e quali sono i primi risultati conseguiti con le provvidenze prese e adottate.

Alla Mostra, inauguratasi l'8 c. m. nel campo dei Parioli è arriso il più grande successo di visitatori.

Sono presenti 1200 esemplari d'ogni regione d'Italia e d'ogni qualità: razze adatte a tutti gli usi, da quelli agricoli e commerciali, a quelli militari e sportivi. Infatti nella Mostra saranno rappresentati puri sangue inglesi, puri sangue arabi, anglo-arabi, trottatori Avelignesi e Norici dell'Alto Adige, belgi e derivati, Lipizzani, Persanesi Sardo-arabi, Siciliani, Salernitani, Pugliesi, Murgiani, Maremmani, Postieri, mezzi sangue inglesi, derivati orientali, *poney* sardi e, infine, asini siciliani e di Martina Franca nonchè muli: tutti nati in Italia

e rappresentanti i frutti migliori dell'allevamento nazionale e delle selezioni di razze conseguite in questi ultimi anni.

La Padana che rivolge all'allevamento cavallino particolari attenzioni, tanto da poter non solo competere coi migliori allevamenti stranieri, ma da aver raggiunto una produzione che rappresenta più di un quarto di quella globale italiana, presentò essa sola oltre 500 soggetti.

La Sardegna, zona ippica per eccellenza, ha inviato i suoi meravigliosi arabi sardi e derivati orientali, orgoglio dell'isola e conosciuti in forma lusinghiera ed ammirati anche all'estero. Cavalli non grandi, ma distinti, pieni di sangue, che forniscono i migliori soggetti, i più resistenti, i più sobri animali alla nostra cavalleria leggera. I suoi *poney* preziosi caratteristici dell'isola sono pure presenti.

La Sicilia presenta i suoi ottimi anglo-arabi: è la sua produzione distinta, di cavalli atti per il servizio di ufficiali. Saranno presenti alla mostra anche gli ottimi asini isolani e i preziosi animali che questa regione sa produrre.

La Puglia mostra i suoi celebri cavalli ed i suoi ancor più celebri asini di Martina Franca, razza di asini questa negli ultimi anni completamente ricostituita e ricondotta in tutta la sua efficienza di un tempo, tanto che ultimamente anche commissioni estere vennero ad acquistarne dei prodotti.

Il Salernitano e la Campania espongono altresì le loro antiche e preziose razze di cavalli. La famosa razza di Persano, curata direttamente dal Ministero della guerra, presenterà la produzione di stalloni pregiati che vanno ogni anno a rimontare i nostri depositi.

Il Lazio, regione nella quale l'allevamento del cavallo ha salde tradizioni e larghe possibilità, mostra i gruppi più meritevoli delle sue cavalle selezionate, atte ai servizi della cavalleria pesante e del tiro leggero.

L'Emilia e la Romagna espongono i loro cavalli trottatori così intensamente curati e selezionati in quelle progredite regioni. Anche il cavallo agricolo sarà mostrato.

Il Veneto e la Venezia Giulia espongono i loro cavalli da tiro pesante rapido, i loro cavalli da tiro leggero. La famosissima razza di cavalli Lipizzani a noi derivata dall'Austria e le altre due razze di cavalli a noi pervenute pur con i nuovi territori: la razza Avelignese e la Norica: la prima che fornisce tipi di cavalli dagli appiombi saldissimi e specialmente atti al servizio di montagna, la Norica che ci dà ottimi cavalli da tiro, energici e di buonissima indole.

* * *

La Rassegna fu integrata da un grande Concorso ippico munito di 70.000 lire di premi, e da una serie di interessanti prove funzionali per cavalli di mezzo sangue (corse piane con circa 20.000 lire di premi) e per cavalli da tiro pesante (percorso su strada con 18.000 lire di premi).

Il comm. Giuseppe Dell'Oro

Direttore Generale del Banco di Sicilia

In un recente consiglio dei Ministri vennero accettate le dimissioni per motivazione assolutamente personale ed irremovibile del Comm. Salvatore Badani da Direttore Generale del Banco di Sicilia. In sua vece, su proposta dei Ministri delle Finanze e dell'Agricoltura, on. Jung e Acerbo, venne chiamato a reggere le sorti del fiorente Istituto il Comm. Giuseppe Dell'Oro.

All'Illustre Comm. Badani, che ci onorò sempre della sua squisita cortesia, mandiamo il nostro più cordiale e deferente saluto, ricordando da queste colonne della Rivista Agricola *l'opera veramente fattiva e pregevolissima da lui data al Banco di Sicilia, durante la sua magnifica gestione, particolarmente per la Sezione di Credito Agrario, che più interessa il campo in cui noi militiamo.*

Al distintissimo funzionario chiamato da concorde fiducia a succedergli, del quale ci sono note le preclare qualità di coltura e di competenza economica e finanziaria, giungano le nostre più cordiali felicitazioni ed i nostri auguri, per lui e per il grande e fiorente Istituto, di cui sarà l'anima e la mente direttiva.

Il prezzemolo

Per quanto originario dai Paesi caldi, il prezzemolo si adatta però assai bene anche a climi freddi, prova ne sia che qui da noi, nel settentrionale, è coltivato in tutte le stagioni. Se seminato in gennaio o febbraio, le prime raccolte si possono fare al termine della primavera; seminato in marzo-aprile si può raccoglierlo in autunno; seminato in ottobre-novembre, produce in inverno.

Il prezzemolo ama terra da orto; profonda, fresca, con buone riserve di fertilità. La concimazione può essere letamica, od anche — quando il terreno sia per natura sufficientemente provvisto di materia organica — solo chimica, in questo caso è consigliabile attenersi ai seguenti quantitativi: Solfato ammonico kg. 7, perforato kg. 10, solfato potassico kg. 5, per ogni 100 mq. Questi ingrassi devono essere distribuiti alquanti giorni prima della semina.

Il terreno dopo essere stato ben sminuzzato e diviso ad aiuole, può ricevere il seme tanto a spaglio che a righe; il secondo modo è naturalmente preferibile inquantochè permette di compiere meglio e più celermente in seguito i lavori supletivi di sarchiatura e di scerbatura.

La quantità di seme occorrente è di circa 20 gr. per ogni 100 mq. I semi, è opportuno tenerli a bagno per 24 ore, lasciandoli poi asciugare all'aria prima di interrarli, diversamente, se bagnati, la distribuzione avverrebbe con difficoltà perchè tenderebbero a rimanere agglomerati.

Con la semina a righe bisogna tener queste tra loro distanti 15-20 cm.; il seme va ricoperto con un leggero strateriello di terra fine. Successivamente, se la stagione corre asciutta, si devono praticare ripetuti adacquamenti allo scopo di favorir la crescita delle piantine; crescita che è, rispetto ad altre piante congeneri, piuttosto lenta; essa richiede infatti oltre 30 giorni. Allorquando l'acqua venga distribuita con i comuni inaffiatoi a mano, occorre osservare che questi siano provvisti di rosa a fori molto piccoli e che il secchio non sia tenuto troppo sollevato onde impedire che i semi vengano dissotterrati.

La raccolta si può iniziarla quando le piantine hanno emesso la quinta, sesta fogliolina, di solito si usa spiccare queste foglioline ad una ad una con le dita onde evitare l'estirpamento del ceppo; soltanto nel caso che il prezzemolo sia coltivato su superfici notevoli si ricorre al falciolo.

Prolugandosi la raccolta nella fredda stagione è giocoforza difendere le piantine dal gelo e dalla neve giacchè quello ne comprometterebbe la vitalità e questa ostacolerebbe la raccolta di prodotto e si usano all'uopo stuoie o cannicci distesi su telai sopraelevati a giusta altezza dal suolo.

Il prezzemolo è pianta relativamente rustica; la sua coltura è però di sovente avversata da alcuni insetti (afidi, maggiolino, grillotalpa, lumache, ecc.) e da varie crittogane (« Uromyces » e septoria petvolesini ») che si combattono con i soliti procedimenti.

C. M.

SEMENTI d'ortaggi - Fiori - Foraggi d'ogni specie
Bulbi - Attrezzi - Concimi - Insetticidi
si possono acquistare presso:
INGEGNOLI a Roma, Via Arenula 48
succursale a **Napoli, Via Guglielmo Sanfelice 49**
CATALOGO GRATIS A RICHIESTA

Granoturco - Viticoltura - Bestiame

Le buone lavorazioni, le concimazioni — tanto raccomandate a tempo opportuno — e le piogge dell'estate scorso furono molto favorevoli alla coltura maidica, da ottenere una soddisfacente produzione, in relazione al nostro fabbisogno. Il granoturco è un cereale della massima importanza perchè, oltre a contribuire all'alimentazione umana, viene destinato per la maggior parte alla alimentazione del bestiame e del pollame.

Di fronte al nostro fabbisogno maidico sta il fatto che, causa lo sfavorevole persistente andamento stagionale sia abbassata la media degli ultimi anni della produzione, coltura che il Governo fascista intende di sostenere, perchè essa è insostituibile in molte zone della penisola. La coltura maidica, se ben praticata, costituisce un buon rinnovo, e prepara ottimamente il terreno per la coltura che generalmente segue del grano.

Vi fu un tempo che, l'impiego del mais come alimento umano, venne vivacemente combattuto, attribuendovisi la causa di una malattia dei contadini, la pellagra; ma ebbesi poi a constatare la sua origine per insufficienza di una alimentazione a base di mais non sano e mal conservato. Devesi il mais considerare perfettamente igienico, e ciò è dimostrato dal fatto che in molte regioni d'Italia, ove da secoli il granoturco è largagamente usato, di qualità sana nell'alimentazione umana, le popolazioni rurali si sono sempre mantenute vigorose e longeve.

In questi ultimi tempi, le migliorate condizioni economiche delle classi lavoratrici hanno dappertutto scemato il consumo del granoturco, ma fu di molto aumentato il consumo per l'alimentazione del bestiame, specialmente bovino, pel rispettivo ingrassamento di esso e dei suini, nonchè del pollame.

Per tutte queste ragioni di ordine economico e agronomico, il Governo fascista, nella ricostruzione della nostra economia agraria, ha assegnato un posto cospicuo alla coltura del granoturco, proteggendola adeguatamente nel campo doganale.

E mentre gli agricoltori si dimostrano molto soddisfatti, in quest'anno, del raccolto di granoturco, desiderano e invocano che quanto si è fatto per il grano ed i bozzoli, venga anche fatto per il granoturco e cioè, che i provvedimenti adottati per la difesa del prezzo e per la disciplina del mercato tanto pel grano che per i bozzoli vengano estesi al mercato del granoturco. Si tratta di un milione e mezzo circa di Ettari di terreno coltivato a mais — estensione di certa importanza — la cui produzione lorda supera in quest'anno i 40 milioni di quintali, forse non mai raggiunta; e circa un terzo deve andare al mercato per poi ritornare ancora nelle stesse aziende, da dove era partita, per non svendere.

Soggiungono ancora gli agricoltori che, il riso è ben inquadrato e ben difeso, e chi coltiva è sicuro di un prezzo rimuneratore, ma i coltivatori di granoturco temono di trovare il mercato carico e congestionato a scarsa domanda e con fiacca offerta. Chissà come tanti piccoli produttori potranno conservare il loro granoturco e come potranno astenersi dallo svendere a qualunque prezzo il loro prodotto? O con ammassi sociali o con depositi fiduciari presso gli stessi produttori occorre organizzarsi e farli tosto funzionare con vantaggio tanto dei coltivatori che dei consumatori.

* * *

Più arduo si presenta il compito per i Consorzi provinciali di viticoltura — testè loro conferito — di organizzare e disciplinare la produzione ed il commercio delle uve e dei vini, sia per le tradizioni non facili a sradicarsi e per la materia stessa da inquadrare, di tanta difficoltà e di sorpresa.

Anche le disposizioni sui vinelli, sui minimi di alcolità, etc., dovranno essere ben studiate e regolarmente applicate per raggiungere per quegli scopi che si sono prefissi e che derivano da premesse tecniche e da constatazioni pratiche ineccepibili. La radicale trasformazione (se non la soppressione dell'attuale imposta sul vino) è sempre la preoccupazione dei nostri viticoltori; il loro fervido voto.

* * *

Le provvidenze doganali che entrarono in vigore il 1° settembre efficacemente volte a difendere il nostro patrimonio zootecnico, equino, bovino e suino, nonchè la pollicultura, trovano una preparazione di animi la più favorevole. Premesso, come constata l'on. Acerbo, ministro di Agricoltura e Foreste, che i dazi nel complesso sono stati quintuplicati per le uova, che nulla pagavano, si è ancora sancita una dogana di non meno di 10 centesimi per uovo. Di più aver colpito con altri dazi, lo strutto di maiale, i grassi vegetali ed animali, in genere, che entrano nella categoria dei burri artificiali non potrà non produrre aumento nei corsi dei nostri burri, che già godono, da pochi mesi, di una protezione di L. 3.50 al chilogramma. Ciò è quanto si poteva desiderare ed ottenere. E giustamente fa noto S. E. Acerbo: «Sono gli agricoltori che ora debbono fare tutto il loro dovere, dando con slancio e con costanza il loro contributo alla battaglia zootecnica, intesa questa nel senso più lato».

Può darsi che per qualche mese ritardino i mercati a manifestare gli effetti degli aumentati dazi (quantunque già se ne risente l'inizio), ma non per questo gli agricoltori debbono perdersi d'animo o restare inerti. Ha soggiunto l'on. Acerbo, che in pochi anni il nostro patrimonio zootecnico e specialmente bovino — che è quello che tanto a noi interessa — è diminuito notevolmente, quindi il primo dovere dei rurali è quello di riempire, con sollecitudine, i vuoti delle loro stalle, poichè le scorte foraggere non mancano e qualora non fossero tutte ottime, si potranno correggere, completarle in modo — che ragionalmente apprestate — potranno dare ottimi risultati. Anzitutto bisogna affretarsi a fare le opportune provviste di mangimi per acquistare ancora a buon mercato e così trovarsi in vantaggiose condizioni per dare carne, latte e lavoro al miglior prezzo pel consumo.

Questo è quanto devono fare gli agricoltori nel proprio interesse ed a vantaggio dell'Economia Nazionale.

A. SANTI.

IL GRANOTURCO

Si è già iniziata la raccolta del granoturco.

E' questo il momento più opportuno di ricordare agli agricoltori una scelta accurata delle pannocchie, scelta da eseguire direttamente sul campo per aver modo di prelevare le pannocchie da quelle piante non troppo alte, più ben sviluppate e con un numero maggiore di infruttescenze.

In detto modo si metterà da parte una certa quantità di seme che servirà nella futura stagione.

A tale scopo si devono prendere le spighe più ben formate, pesanti, aventi i chicchi disposti in righe regolari e secondo l'asse longitudinale della pannocchia stessa.

Devono essere assolutamente sane e immuni da qualsiasi attacco di malattia o altra causa nemica. I chicchi devono avere il loro colore caratteristico e la loro forma più regolare a seconda della varietà coltivata.

Il granajo che accoglierà il mais, sia accuratamente disinfettato e pulito e le pannocchie o addirittura la granella, tenute in strati bassi e frequentemente rimosse onde impedire lo sviluppo di malattie.

Dal monte di granone si dovranno togliere inoltre tutte le pannocchie incomplete o danneggiate dal carbone.

CORRADO ALY-BELFADEL.

LA CARCIOFAIA

Il carciofo è una pianta perenne molto adatta alla nostra Riviera e capace di dare buona rimunerazione al coltivatore.

Esso richiede un clima temperato, nè umido nè secco. Nei climi caldi perde le foglie e sospende la vegetazione durante l'estate; nei climi temperati si mantiene continuamente in vegetazione attiva.

A quattro gradi sotto zero la pianta se non è rincalzata soffre; ma soffre pure se la temperatura invernale si mantiene tanto dolce da non determinare un periodo di riposo vegetativo.

Sono dannosi specialmente in primavera gli sbalzi di temperatura perchè le piante invece di sviluppare le cime floreali o teste già formate, ne mettono fuori delle altre e non completano nè queste, nè quelle.

Nei paesi caldi le teste si hanno nella stagione autunno-vernina mentre nei climi temperati si hanno nella stagioe primaverile estiva.

Le varietà coltivate si distinguono in:

Carciofi a squame violette

Carciofi a squame verdastre

Fra i primi appartengono: il carciofo di *Venezia* pregiatissimo per la bontà, pianta rustica, ma poco produttiva; quello di *Toscana,* produzione abbondante, i capolini colti giovani e teneri si cuociono, si mangiano per intero; quello di *Roma* produttivo, a squame spinose; quello *perpetuo,* coltivato nella costa d'azzurro francese (Cannes, Nizza, Antibes) continua a dare tutto l'anno; quello *Violetto di Provenza,* che con l'irrigazione rifiorisce e produce fino all'autunno avanzato; quello camuso (appiattito) di *Bretagna,* pure a fruttificazione continua, ecc.; fra i secondi quello di *Laon,* il più coltivato nei dintorni di Parigi, fertile, rustico. a squame aperte; quello di *Empoli,* primaticcio vigoroso; il verde di *Provenza;* quello zuccherino di *Genova,* da mangiarsi crudo.

Il carciofo esige terra profonda, fertile, fresca, ove predomina l'argilla, a esposizione soleggiata, e supercie inclinata verso il sole.

Il carciofo si propaga a mezzo di germogli o *carducci,* che si staccano dalle piante adulte, giacchè è noto che i vecchi piedi di carciofo producono a terra, attorno al loro colletto un certo numero di getti destinati a sostituire quelli adulti che fiorirono e dettero il prodotto l'anno precedente. Questi getti sono generalmente in numero eccessivo per ogni piede per potersi sviluppare tutti egualmente.

Si distaccano allora dal piede i getti in soprannumero ad eccezione di quei due o tre più belli che si lasciano in posto e che serviranno per la produzione dell'annata.

Tale operazione si fa scalzando in primavera le piante che si erano rincalzate per proteggerle dai rigori invernali, e con precauzione e con abilità, in modo da staccare col getto una piccola porzione della pianta madre alla quale aderisce detta il *tallone,* senza ferire gravemente il piede adulto.

L'operazione potrà essere fatta anche di autunno, o di primavera avanzata (giugno). Il terreno dovrà essere preparato in precedenza con un lavoro di dissodamento, profondo almeno cm. 50, e concimato con abbondante letame maturo, cui si aggiungono concimi chimici in miscela, nelle seguenti quantità per ogni pianta:

Perfosfato minerale	gr. 100
Cloruro potassico	» 50
Solfato ammonico	» 50

I carducci si dispongono in linee distanti in tutti i sensi da m. 0,80 a m. 1, secondo la ricchezza del terreno e le varietà da coltivare. Si fissa solidamente il getto nel terreno senza interrarlo troppo profondamente, si irriga e si mantiene il terreno pulito durante tutta la buona stagione con zappature ripetute ed annaffiando abbondantemente tutte le volte che è necessario. Se l'acqua e la concimazione non mancheranno alla nuova carciofaia — si daranno 50-60 gr. di nitrato di calcio o di soda in due o tre volte per pianta — tutti i piedi dovranno produrre d'estate o d'autunno.

All'entrata dell'inverno si nettano i piedi del carciofo dai fusti che hanno fiorito e che si tagliano il più possibile vicino della radice. Si legano le foglie a fascio inclinandole verso mezzogiorno, e rincalzando tutto fino ai 20 centimetri al disopra del colletto della radice, specie dal lato di tramontana, evitando di far penetrare la terra nel cuore della pianta. Se le gelate sono forti è opportuno proteggere i piedi anche con foglie o paglia.

A fin marzo, o ai primi di aprile, quando le gelate non sono più da temere, si scalza, si concima e si procede alla raccolta dei carducci, giacchè è buona pratica rinnovare parzialmente tutti gli anni il piantamento della carciofaia e di non farla durare oltre i tre anni.

Per ottenere un prodotto più precoce, si piantano i carducci staccati in autunno in vasetti di m. 0,80-m. 0,10 in terra ordinaria. Questi vasetti sono posti sotto vetro e le investirate si ricoprono con stuoie nelle notti fredde.

Si può raccogliere in fabbraio-marzo.

La coltivazione del carciofo si fa in Sicilia estesamente in rotazione col grano ed altre colture campestri. E' di notevole importanza nella Piana di Catania.

Aiche in Sardegna, nei dintorni di Cagliari, è molto estesa e riesce assai proficua.

In Liguria il carciofo è assai coltivato nell'Albenganese in terreni sabbiosi, ma le carciofaie si rinnovano ogni 2-3 anni. Nella nostra provincia si trova alquanto diffuso nel Comune di Arenzano, in località Terralba.

Con le abbondanti concimazioni e adatte cure di coltivazione si possono ottenere dalle carciofaie due produzioni: una invernale. (dicembre-gennaio) l'altra primaverile (aprile-maggio).

Per raggiungere tale scopo occorre recidere nel febbraio nella pianta che ha dato carciofi nel dicembre-gennaio, il fusto vecchio, lasciando due soli getti e concimare ogni ceste reciso con la seguente concimazione:

Perfosfato minerale	gr. 50
Solfato ammonico	» 20
Nitrato di soda	» 20

quest'ultimo in due volte.

Questa coltura è capace di dare in media 40.000 infiorescenze o teste, di cui 8-10.000 di primo sviluppo dette cimarole atte all'esportazione.

Prima che fossero introdotte nelle culture le varietà dei cardoni si mangiavano i carducci. All'uopo, al momento della scarducciatura, come è stato sopra descritta, uno o due carducci lasciati sulla pianta vecchia si inclinavano verso terra e si sotterravano per due terzi onde imbiancassero e divenissero più teneri. Erano questi prodotti che stante la loro ripiegatura si chiamavano *gobbi,* nome oggi rimasto a tutte le varietà di cardoni, malgrado che questi siano diritti.

I carciofi vanno soggetti ad alcuni nemici e malattie. Fra i primi nominiamo i *topi campagnoli,* le *grillotalpe,* le *formiche,* le *lumache,* un *coleottero* (Cassida), alcune *farfalle* (Vanessa, Plusa gamma) ecc.; fra le seconde vi è una *peronospora,* e una *ramularia* che si possono combattere raccogliendo e distruggendo le prime foglie malate e con trattamenti al solfato di rame.

G. ARIETI

Collab. de «La Semenza».

I vini valtellesi e la nuova legge

Non posso certo permettermi di sindacare le considerazioni che avranno condotto il legislatore a varare la nova Legge sui vini e gli sciroppi. Nel suo insieme lo spirito informatore della Legge stessa è ottimo. I provvedimenti ora presi sono giusti e francamente erano attesi. Non si discuta poi la parte che riguarda gli sciroppi artificiali!

Migliore provvedimento per salvaguardare la salute pubblica non poteva essere preso. L'unica cosa da augurarsi sinceramente è che la Legge venga applicata subito integralmente senza eccezioni di sorta, e senza lasciar adito a scappatoie che tornerebbero indubbiamente a tutto scapito del consumatore ed anche della dignità della Legge stessa.

Per i vini, come è logico, date le diverse esigenze delle varie zone produttive italiane, la cosa è molto diversa, per quanto di ciò naturalmente non se ne possa dare colpa a nessuno. Come giustamente mi diceva il cav. Olindo Franchetti di Ponte in Valtellina, Presidente della Conf. Comm. e competente in materia di produzione vinicola valtellinese, non è assolutamente possibile applicare con immediatezza la Legge, almeno per quanto riguarda la Valtellina, senza gravemente nuocere allo stesso spirito informatore della Legge in oggetto.

Il termine perentorio del 1° novembre è troppo breve, e si rende necessario un saggio provvedimento che proroghi e modifichi per non danneggiare seriamente gli interessi specialmente dei piccoli produttori, già poco entusiasti dell'andamento del mercato in questi ultimi anni, che ha reso impossibile il collocamento del loro prodotto nella vicina Svizzera, che era negli scorsi anni la maggiore assorbitrice, ed ha reso assai lento, difficoltoso e poco redditizio il collocamento in Italia.

Le zone valtellinesi maggiori produttrici di vini rinomati ed apprezzati non pssono dare un prodotto superiore a 10°, ma a malappena arrivano in annate buone a 8, = 9°.

Molto grosso modo, cosa succederà? Vietata l'aggiunta di mosto concentrato, l'unica operazione concessa è il taglio con vini ad alta gradazione. A parte il fatto che il taglio farà perdere molte delle caratteristiche dei nostri vini tipici, il piccolo produttore non ha modo di acquistare vini adatti, polchè, in linea generale, non dispone mai dei mezzi necessari. Dovrà giocoforza adattarsi a cedere il suo vino ai grossi commercianti che hanno modo di rimaneggiarlo e confezionarlo nei modi voluti, e questa cessione dovrà fare a qualsiasi prezzo, anche vile, pur di liberarsi di un prodotto che non potrà esitare in altro modo.

Senza accusare innanzi tempo di eccessivo strozzinaggio questi acquirenti incettatori, è naturale che faranno molto il loro interesse, pagando la merce a prezzi bassissimi, e questo con evidente danno dei piccoli produttori venditori, e in conseguenza della economia individuale e collettiva.

Creare tempestivamente delle cantine consorziali per la produzione e unificazione dei tipi di vino non sarà possibile senza incorrere nel pericolo di creare un organismo non ancora razionalmente attrezzato e perfettamente funzionante, e perciò per qualche anno almeno il danno più sopra preventivato non potrà fare a meno di avverarsi.

Quando sarà possibile il rimedio non tutti i piccoli produttori avranno potuto sopportare le conseguenze dannose, economicamente e moralmente, delle vendite forzate a prezzi estremamente bassi, che nella maggior parte dei casi non avranno loro permesso di coprirsi delle spese di coltivazione dell'annata.

Concludendo le mie modeste osservazioni devo quindi auspicare che una provvida proroga e modifica della Legge possa presto venire a tranquillizzare gli animi dei nostri produttori.

Con ben maggiore competenza tecnica il cav. Franchetti farà oggetto di una sua relazione ai competenti organi corporativi gli argomenti più sopra esposti da me per sommi capi.

Vien quasi voglia di aggiungere che proprio, i nostri contadini, che tenacemente a forza di braccia e di schiena hanno costruito artificialmente le loro vigne sulla roccia nuda, per dare ai consumatori quei vini secchi, salati, saporiti che vanno sott'i nomi trionfanti di Sassella, Valgella, Grumello, Inferno, magnificati anche dall'on. Marescalchi, non meritavano proprio questo trattamento, che, per essere fatto nel loro interesse di domani, non deve esporli ad un sicuro danno oggi.

Morbegno, settembre 1932-X.

ROMANO BEGALLI.

Concimi ad alto titolo

Quando il portafoglio è pieno, la gente è disposta ad assecondare qualunque capriccio ed a spendere senza misura. Ma quando stringi, stringi, dal borsellino escono solo poche monete, allora ognuno diventa forzatamente avaro e studia ogni mezzo atto ad economizzare, abolendo anzitutto le spese di lusso o superflue e riducendo al minimo anche le necessarie. Si vede questo sforzo persino nei piaceri della mensa. In tempi normali non si bada al costo di un piatto succolento: in tempi eccezionali si guarda più alla sostanza che alle apparenze e si dà la preferenza ai cibi, che a parità di valore nutriente vengono a costare meno.

Un discorso, come questo, non richiede molto sforzo in chi lo fa e molto meno in chi lo deve capire. Ha però uno scopo di premessa o ciò che stiamo per dire.

In un'agricoltura bene esercitata, intensiva, in una parola, si ha una serie di spese inderogabili, che non si possono evitare senza esporti alla quasi certezza di vedere fallire i raccolti. Appartengono a questa categoria le spese per la preparazione del terreno, per le cure colturali, per le sementi elette e selezionate, per le concimazioni. E se le prime si possono considerare pressocchè fisse entro limiti ben determinati, altrettanto non si può dire delle ultime, riguardanti i fertilizzanti, che sono proporzionate alle condizioni di fertilità dei terreni ed alla natura delle piante coltivate ed al prodotto, che se ne vuole ottenere. Giacchè il concime è l'alimento principale delle piante, è ben naturale che tanto più grande ne dovrà essere la dose, quanto più povero ne sia il terreno e quanto più elevato il raccolto che se ne attende.

E poichè ben difficilmente si potranno trovare in Italia terre così ben provviste di sostanze fertilizzanti, e in particolar modo di sali fosfatici ed azotati, da contare sulle eventuali riserve; ne consegue che il concime rappresenta una spesa inevitabile, che sarebbe delittuoso abolire. Chi tentasse la sorte potrebbe trovarsi in condizione analoga a quella dello speculatore che voleva allevare l'asino senza dargli da mangiare.

Ammessa pertanto, come assioma, la necessità di non abolire e neppure di lesinare sulle consimazioni, che cosa potrà fare l'agricoltore per economizzare alquanto sulle spese dei concimi? Una cosa molto semplice: acquistare quei concimi che, *a parità di valore fertilizzante*, vengano a costare meno. Sarà questione di risparmiare, secondo i casi, poche decine o alcune centiaia o migliaia di lire. Non è molto, si dirà: ma a noi sembra che in periodi di magra, anche le decine o le centinaia di lire non debbano esse trascurate.

Esistono in commercio i concimi sui quali si possa nettamente economizzare? Certamente, e sono i fertilizzanti ad alto titolo o concentrati, i quali fanno risparmiare notevolmente sulle spese di trasporto, di magazzinaggio, di spargimento, ecc. Tra questi vogliamo ricordare i perfosfati, titolo 18 — 20 e 19 21 % e il fosfato biammonico.

Non sarà superflua una avvertenza specialmente per gli agricoltori di certe regioni. Come si compra il vino giusta il suo grado alcoolico, così si devono comperare i concimi non ad un tanto al quintale, ma secondo il loro titolo. Ve ne sono alcuni a titolo costante (quando non sieno stati adulterati), come il solfato ammonico, che ha 20-21 % di azoto ammoniacale, il nitrato di calcio, che ha il 15-16 % di azoto nitrico; e ve ne sono altri a titolo variabile, come i perfosfati, i quali possono contenere da un minimo di 14-16 % di anidride fosforica solubile in acqua e citrato ammonico, sino al 18-20 ed al 19-21 %. Mentre i primi si possono acquistare contrattando il prezzo a quintale, per i secondi sarebbe assai pericoloso. Evidentemente il costo di un perfosfato 19-21 % non potrà essere eguale a quello che contenga solo il 14-16 %.

In questi casi si compera per titolo e si dà la preferenza a quel perfosfato che abbia il massimo. E perchè? Con 100 quintali di perfosfato 14-16 % si portano al terreno le stesse unità di anidride fosforica che con 75 q. del titolo 19-21 %. Ora se le spese totali di trasporto assommino in media a 10 lire al quintale, comperando il perfosfato del titolo più alto, si risparmiano subito 250 lire. Il che è già qualche cosa, che può servire in ogni caso per comperare altro concime.

Ma c'è un concime prezioso, assai più concentrato, e che merita la predilezione di ogni agricoltore assennato: alludiamo al fosfato biammonico, largamente diffuso in questi ultimi anni da quando l'industria italiana è riuscita a prepararne quantità ingenti. Esso contiene il 48-50 % di anidride fosforica ed il 19-20 % di azoto ammoniacale. Corrisponde pertanto un quintale di fosfato biammonico a circa tre quintali di perfosfato 15-17 % e ad un quintale di solfato ammonico. Esemplificando, 100 quintali di detto concime contengono gli stessi elementi fertilizzanti di 300 quintali di perfosfato al 15-17 % e a 100 quintali di solfato ammonico. Supposto il costo medio di trasporto di 10 lire, come nel caso sopracitato, poichè un quintale dell'uno equivale a quattro degli altri, si ha un risparmio di tre quarti di spesa, che per un acquisto di 100 quintali assomma a 3000 lire. Anche per una grande azienda questa somma oggi ha un'importanza da non trascurare.

Nei luoghi distanti dai centri di rifornimento o di non facile accesso, il fosfato biammonico deve sostituire gli altri concimi: è l'ideale. Concludendo, giacchè concimare si deve per innalzare la produttività della terra, e giacchè è buona e saggia norma di economia risparmiare sulle spese non necessarie; ci sembra di avere dato agli agricoltori un buon consiglio esortandoli ad acquistare solamente concimi ad alto titolo e concimi concentrati.

ITALICUS.

IL COMITATO NAZ. PER L'ELETTRIFICAZIONE AGRICOLA. — Il Capo del Governo ha insediato a Palazzo Venezia il Comitato costituito dal Ministero di Agricoltura per organizzare larghe esperienze di elettrificazione nei diversi territori agricoli italiani.

Dopo che il Ministro Acerbo, ha detto dei criteri seguiti nella formazione del Comitato, il Presidente on. Serpieri, ne ha precisato i compiti: L'interesse nazionale della elettrificazione agricola sta nella possibilità di sostituire nelle operazioni campestri l'energia delle nostre acque a quella del bestiame o di combustibili portando un nuovo miglioramento nella bilancia commerciale e rendendo possibile di trasformare un'ingente quantità di foraggi in carne e latte anzichè in forza motrice animale. Della possibilità tecnica non si può dubitare: il problema è di convenienza economica.

L'on. Tassinari, per la Confederazione degli agricoltori, e l'on. Ponti, per le imprese elettriche private e municipalizzate, hanno portato il pieno consenso.

IN BIBLIOTECA

La Collana agraria dell'Op. Naz. Combattenti

Nell'anno X dalla sua fondazione, l'Opera Nazionale per i Combattenti offre alle legioni di Italiani che tenacemente lavorano alla rinascita agricola della nostra feracissima terra, una collana di volumi destinati — nel loro complesso — a costituire una completa ed organica biblioteca agraria, preziosa per la chiara fama di quanti ad essa hanno collaborato e collaborano, utilissima per i suoi insegnamenti.

L'Opera intende così continuare il ciclo della sua vasta azione nel campo del progresso economico della Nazione per fare veramente del popolo, tornato dalle trincee ai campi, il possente e quadrato esercito di ricostruttori delle fortune della Patria agli ordini del Re e del Duce.

L'azione prettamente rurale del grande Istituto dei Combattenti, ridotta alla valorizzazione del patrimonio terriero nazionale, doveva necessariamente essere affiancata da una azione di elevazione tecnico-professionale delle masse agricole.

Ed ecco che l'Opera, traverso molteplici iniziative, rivolgeva le sue cure a perfezionare la capacità specifica di lavoro degli agricoltori ex combattenti:

istituiva nei centri ad economia agraria più arretrata « bibliotechine del Combattente », depositi di macchine ed attrezzi agricoli per diffondere l'uso dei più appropriati mezzi meccanici di lavorazione del terreno;

irradiava i suoi cinemambulanti in ogni zona del Mezzogiorno per portare, con la evidenza della immagine luminosa, i segni del progresso conseguito nel campo della redenzione terriera, indicando agli agricoltori le mète da raggiungere e le vie per conseguirle;

favoriva la loro preparazione tecnica con la istituzione di corsi pratici di agricoltura;

stimolava con ogni forma di propaganda e di incitamento l'amore ed il ritorno alla terra, sorgente prima di prosperità e di ricchezza.

Mancava però a tutta questa complessa attività fiancheggiatrice dell'opera di bonifica e di trasformazione fondiaria, ciò che rappresenta il cardine, il fondamento di ogni umano progresso: il libro.

Il libro di pratica agraria che possa essere veramente la guida di chi del lavoro dei campi fa lo scopo della propria esistenza.

Il progresso dell'agricoltura, come di ogni altra attività produttiva, dipende essenzialmente dal progresso tecnico, e quindi dal grado di preparazione e di istruzione tecnica di coloro che all'agricoltura dedicano le loro energie; l'aumento della produzione non è che il risultato pratico di quanto la scienza suggerisce e la tecnica traduce ogni giorno in atto.

L'agricoltore deve perciò acquistare e possedere le conoscenze necessarie per condurre le colture, gli allevamenti, le industrie agrarie, non più con la sola incerta guida della tradizione e dell'osservazione, ma con il sicuro sussidio di appropriate regole tecniche, e con la assoluta padronanza di esse nell'ambiente in cui è costretto ad applicarle.

Due mezzi intanto gli occorrono per raggiungere questo scopo: il libro e l'esperienza.

Per l'esperienza giova la collaborazione diuturna, efficace, appassionata delle Cattedre Ambulanti di Agricoltura; per il libro occorre all'agricoltore, più che il trattato di alta tecnica — ed in Italia non ne mancano — una collana pratica ed organica di pubblicazioni che in un numero non eccessivo di volumi esaurisca, senza lacune e senza superfluità, l'intero corredo di cognizioni tecniche, di suggerimenti, di dati, che possa occorrere alla vita pratica del moderno agricoltore, desideroso di perfezionarsi tecnicamente e di accrescere e migliorare la produzione della sua terra per il maggior benessere suo e della Nazione.

Ma, in realtà, collane di pubblicazioni agrarie pienamente rispondenti a tale concetto, mancano in Italia, e, è bene rilevarlo, mancano all'estero. Lacune questa che l'Opera intende colmare con la

COLLANA AGRARIA DELL'O. N. C.

preparata — seguendo le linee tracciate dallo Josa, dal Mariani, dal Todaro — con la preziosa collaborazione di una magnifica schiera di eminenti tecnici che all'Opera hanno voluto dare l'ausilio della loro illuminata competenza e del loro alto sapere, quali il De Cillis, il Vivenza, il Todaro, il Poggi, il Vagliasindi, il Dalmasso, il Bracci, il Fuschini, il Remondino, il Tassinari, il Fotticchia, il Giuliani, il De Carolis, il Ghigi, il Bartolucci e tanti altri.

Ad essi che con mirabile slancio hanno accettato di volgarizzare gli ultimi dettami della tecnica agraria, va la ri-

conoscenza degli agricoltori ex combattenti e dell'Opera Nazionale per i Combattenti.

E l'Opra Nazionale per i Combattenti, nel X annuale della sua fondazione, offre al « miles agricola » accanto al vomere lucente, il libro, perchè egli se ne faccia arma per costruire, romanamente in silenzio, le maggiori fortune della Patria Vittoriosa.

Ed ecco l'elenco della « Collana agraria dell'Opera Nazionale Combattenti ».

1. Le piante e gli animali nell'agricoltura.
2. Il terreno. Come si coltiva e come si migliora — *Emanuele De Cillis.*
3. Dalla semina alla raccolta — *Guglielmo Josa.*
4. La coltivazione delle principali piante erbacee — *Alessandro Vivenza.*
5. La coltivazione del grano — *F. Todaro e M. Bonvicini.*
6. Le piante industriali.
7. Orticoltura — *Gustavo Vagliasindi.*
8. Frutticoltura.
9. Viticoltura — *Giovanni Dalmasso.*
10. Enologia — *Giovanni Dalmasso.*
11. L'olivo e l'olio — *Flaminio Bracci.*
12. Gli agrumi — *Gustavo Vagliasindi.*
13. Gelsicoltura e bachicoltura — *Carlo Fuschini.*
14. Il bosco e i pascoli montani — *Carlo Remondino.*
15. L'azienda agraria — *Giuseppe Tassinari.*
16. L'allevamento del bestiame — *Nello Fotticchia.*
17. L'allevamento del cavallo, dell'asino e del mulo — *Renzo Giuliani.*
18. L'allevamento dei bovini — *Vincenzo De Carolis.*
19. L'allevamento degli ovini e dei suini — *Vincenzo De Carolis.*
20. Gli animali da cortile — *Alesandro Ghigi.*
21. Igiene del bestiame — *Alfredo Bartolucci.*
22. Nozioni di caseificio — *Giuseppe Fascetti.*
23. Apicoltura pratica — *Antonio Zappi Recordati.*
24. Le piccole industrrie rurali — *Alessandro De Mori.*
25. Le macchine agricole.
26. Il libro dell'agricolture.
27. Il libro della massaia.

Dai mercati e dai campi

UVE E VINI

Abbiamo da vari mercati d'Italia i primi prezzi delle uve, i quali non sono allegri per i produttori. La vendemmia è ovunque in grande ritardo. In alcune regioni è già cominciata da vari giorni, ma in altre, sopratutto del Piemonte, sarà iniziata soltanto in questa settimana.

Cosicchè prima del 20 o del 25 ottobre l'uva non sarà pigiata nelle tine e nelle botti.

Sul quantitativo e qualitativo presunto ci fornisce dati molto interessanti l'articolo di S. E. Marescalchi, che pubblichiamo in prima pagina.

Tanto per dare qualche cifra, che naturalmente in seguito, colla più precisa conoscenza del quantitativo prodotto e quelli della ricerca, potranno subire variazioni, diciamo che:

a *Reggio Emilia* si sono vendute le prime uve da pasto dalle 30 alle 40 lire al quintale;

a *Novi Ligure* l'uvaggio misto fu venduto da L. 28.50 a L. 35.

a *Modena* il Lambrusco e la Barbara da L. 40 a 45;

a *Rovigo* l'uva nera da L. 28 a 35 e la bianca da L. 35 a L. 40 al quintale;

a *Stradella* l'uvaggio uguale sulle L. 40, l'uva fina dalle 45 alle 55, e l'uva finissima dalle 70 alle 80.

Dalle *Puglie* ci giungono notizie di buon miglioramento nei prezzi delle uve, che iniziati colle L. 20 e 25 al quintale ora sono di 35 e 40 e 45 con tendenza all'aumento!

Ulteriori notizie dalle varie regioni e particolarmente dal Piemonte e dalle Puglie segnano un notevole aumento sui primi prezzi, la cui bassa entità era dovuta in parte al solito spregevole lavorio dei mercantucoli senza onestà.

* * *

I prezzi dei vini si mantengono piuttosto stazionari. In Piemonte i buoni vini si pagano da L. 100 a 130 all'Ett. di 12 e 13 gradi.

Nel Veneto parimenti si pagano sulla media di 120.

In Toscana un po' più sostenuti vanno da 120 a 130.

Nel Lazio il vino bianco uguale da famiglia si quota sulle 100 e 110 lire. Il rosso sulle 110 e 130.

ECHI DI CRONACA AGRARIA

BUONE PROSPETTIVE SUL RACCOLTO DEI BOZZOLI. — L'« Agenzia di Roma » è in grado di informare che la produzione dei bozzoli in Italia sarà quest'anno all'incirca uguale a quella dell'anno scorso. E' da ricordare che nel 1931 la produzione è stata di 34.500.000 chilogrammi contro 52.000.000 nel 1930.

ENORME AFFLUENZA ALLE MOSTRE DEL DECENNALE. — L'affluenza del pubblico alle Mostre agricole del Grano, della Bonifica e della Frutticoltura è stata intensa.

Si calcola che oltre 200 mila persone hanno attentamente visitato i vari padiglioni soffermandosi ad osservare l'imponente suggestiva documentazione delle vittoriose conquiste del Fascismo nel campo agricolo.

Particolare interesse ed ammirazione ha suscitato l'Esposizione nazionale di frutticoltura e la rassegna ippica al Parioli.

UNA CARTA GEOGRAFICA DEI VINI TIPICI. — Una carta geografica d'Italia con la indicazione della produzione vinicola delle regioni e di tutti i vini tipici di esse è stata redatta con le indicazioni dell'on. Marescalchi, dall'Istituto Geografico De Agostini.

IL 4° CONGRESSO INSEGNAMENTO AGRARIO A ROMA. — Giuste le deliberazioni del Congresso Internazionale di Agricoltura di Praga è stato convocato dal 21 al 27 ottobre in Roma, il IV Congresso Internazionale dell'Insegnamento Agrario, il quale rientra nel quadro imponente di manifestazioni ordinate per la celebrazione del Decimo annuale.

I lavori si svolgeranno a Palazzo Margherita presso la Confederazione degli Agricoltori, con la partecipazione dei rappresentanti le principali Nazioni del mondo, per la discussione dei temi riguardanti l'insegnamento superiore, secondario, popolare e post-scolastico, nonchè l'insegnamento generale della campagna e dell'economia domestico-rurale.

Sono convocate durante il Congresso anche tre conferenze internazionali su l'impiego dei concimi chimici, delle macchine agricole e sul credito agrario.

LA 1ª RIUNIONE INTERN. DELLA STAMPA AGRICOLA è stata indetta dalla Federazione intera. Tecnici Agricoli (Fita) pel 27 ottobre presso la Confederazione Agricoltori. Il programma è interessante e saranno trattati i problemi relativi allo scambio di notizie e informazioni di carattere agrario fra i vari paesi e l'assistenza professionale ai membri della stampa tecnico-agraria.

« GLI AMICI DEI FIORI » A VILLA UMBERTO. — S. E. il Governatore di Roma, con recente deliberazione, ha concesso fino al 1935 e nei periodi dal 1 aprile-25 maggio; 1-15 novembre a questo Ente morale, l'uso dell'Aranciera a Villa Umberto per le mostre di floricoltura. La prima è annunziata dal 1 al 13 novembre p. v. e sarà aperta a tutti gli amatori con una speciale sezione pei professionisti floricoltori.

Il Comitato ordinatore e la Segreteria hanno sede in Roma, via Marianna Dionigi, 28.

AMMISSIONE DEI PERITI AGRARI NEGLI ISTITUTI SUPERIORI AGRARI. — In attesa che le attuali Scuole Agrarie Medie siano trasformate in Istituti Tecnici Agrari, in dipendenza della Legge 16-6-1931, n. 889 sul riordinamento dell'Istruzione media tecnica, nessun giovane potrà essere iscritto pel 1932-33 in un Istituto Superiore Agrario.

Potranno invece essere iscritti i Periti Agrari, già licenziati delle Scuole Agrarie Medie specializzate a corso quadriennale, istituite secondo il R. D. 30-12-1923, n. 3214, i quali siano in possesso del titolo di ammissione al liceo classico, o del certificato di promozione al secondo corso di liceo scientifico, previo l'esame di cultura generale di cui all'articolo 36 del R. D. L. 28-8-1931, n. 1227.

Purtuttavia si porta a conoscenza di quanti possano avervi interesse che i Periti Agrari, i quali trovandosi nelle condizioni di cui all'ultimo comma dell'art. 36-bis del R. D. L. 28-8-1931, n. 1227, intendano compiere gli studi presso un Istituto Superiore Agrario, potranno pel 1932-33 prendere iscrizione in un Istituto di Scienze Economiche e Commerciali, salvo a fare passaggio, pel 1933-34, previo l'esame di cultura, le cui modalità saranno, allora da tempo determinate, in un Istituto Superiore Agrario, con la possibilità di essere ammesso al secondo corso. (Circolare del Ministero dell'Educazione Nazionale - Direzione Generale dell'Istruzione Superiore del 27-8-1932-X, n. 12719).

= FRA RIVISTE E GIORNALI =

COME SI CONSERVANO LE BIETOLE DA FORAGGIO. — La produzione delle bietole da foraggio è stata abbondante anche nella nostra regione; perciò non sarà male, per certi agricoltori, dare qui le norme per conservarle durante l'inverno.

Le bietole si dispongono sempre in luogo chiuso ed assolutamente asciutto, dove non geli. Abbiamo in questi giorni osservato come un contadino le abbia riposte sul fienile: come asciuttezza non vi è nulla da ridire, ma per la conservazione invernale ciò non conviene, perchè nel fienile gelerà certamente. Meglio sempre in cantina, poste a strati, e coperte con paglia.

Ottima pratica è pure quella di riporle in buche o *silos* fatti sotto il porticato dell'azienda: buche profonde 1 metro, larghe 2, del resto più o meno capaci a seconda della quantità di conservarsi. Nel fondo della buca si stende uno strato di paglia, sopra del quale si collocano le bietole bene stratificate. Si ricopre con paglia e poi con uno strato di cm. 20 di terra asciutta. Al bisogno si levano le bietole ricoprendole poi nuovamente e subito con paglia e terra, per impedire, quando geli, che le bietole si guastino.

Ricordare che in questi *silos* si debbono riporre soltanto le bietole sane e non intaccate dagli strumenti che le scavarono dal terreno, chè altrimenti marcirebbero guastando tutte le alre.

TRAPIANTO DI FIORI. — In questa stagione si trapiantano le violette. Si staccano i nuovi ceppi dalle piante madri trapiantandoli su terriccio profondo e pingue, esposto al sole, riparato da un muro. Le piante si mettono a circa 30 cm. l'una dall'altra, in file alternate. Finchè il sole è ancora scottante, si riparino con graticci; durante l'inverno si coprano con foglie secche, o stuoie. La violetta ha bisogno di molta luce, va coltivata sempre in località non ombreggiata da fabbricati o da piante. Si trapiantano pure le Resede (amorini), le Cinerarie, che riposte in serra od in cassoni caldi, già nel marzo venturo faranno sbocciare i loro smaglianti fiori, vero ornamento degli appartamenti; così pure si trapiantano le Calceolarie, bizzarri fiori a tinte macchiate, tigrate. Si tolgono dai semenzai le piantine di Violaciocche disponendole nei vasi od in cassette in luogo caldo onde ottenerne una fioritura precoce; pure si trapiantano le Cappuccine giganti, che in serra fioriscono tutto l'inverno. Si appresti il locale per ricevere e tenere fuori dalle intemperie le piante perenni: Gerani, Begonie, Eliotropio, Fucsie, ecc. ecc.

(Contad. della Marca Trev.)

LA TECNICA NELLA FERMENTAZIONE. — Anche all'estero i tecnici si adoperano attivamente, per propagandare attraverso i giornali, le buone norme di tecnica enologica, nella imminenza della vendemmia. Oggi è il prof. L. Sémichon, Direttore della Stazione regionale enologica di Narbonne (Francia), che si occupa delle basi del miglioramento dei mosti d'uva, e ritorna a sostenere i principii della fermentazione superquattro. Per quanto concerne l'aiuto notevole portato alla fermentazione dalle soluzioni solforoso-nutritive di cui tante volte abbiamo raccomandato l'impiego, il prf. Sémichon dice: « Per la loro concentrazione in anidride solforosa, pel fosfato ammonico che esse contengono, per la comodità del loro impiego, le soluzioni fosfo-solfate del commercio sono dunque col vino stesso (fermentazione superquattro) le armi migliori e più complete per la polizia della fermentazioni. Basta esigere che esse contengano anidride solforosa e fosfato ammonico, e che se ne diano le dosi. Alcuni hanno biasimato l'impiego dei fosfati: io ho fatto molte volte giustizia di queste critiche ingiuste. La casse ferrica non provenie dai fosfati; essa proviene dall'impiego simultanea di prodotti solforosi e di apparecchi in ferro, che bisogna proscrivere dalle cantine ».

(Il Coltivatore).

LA RACCOLTA DELLA FRUTTA INVERNALE. — Gli agricoltori che debbono raccogliere la frutta invernale non abbiano fretta. Essi trarranno gran beneficio lasciando il prodotto attaccato alla pianta sino a completo sviluppo. Nelle zone di collina e di montagna la raccolta si può ritardare più che nelle zone del piano perchè in collina e in montagna la frutta è sempre più sana e quindi meglio atta a conservarsi bene. Dai vecchi agricoltori si sente dire che la frutta per l'inverno deve venire raccolta dopo che ha ricevuto il bacio delle prime brinate. Ad ogni modo l'agricoltore tenga presente che la frutta per l'inverno non si deve mai raccogliere prima che la pianta incominci a lasciare cadere le foglie.

(Corriere del Villaggio)

PERCHE' LE TESTE DEI CAVOLI CONSERVATI NEI SOLCHI DEBBONO ESSERE RIVOLTE VERSO NORD? — Se le teste dei cavoli fossero rivolte a mezzodì, la brina che si forma durante la notte, percossa dai raggi del sole, si scioglie immediatamente e ogni goccia forma come una lente che concentra i raggi stessi e provoca sulle foglie una scottatura, cosicchè, con i successivi passaggi dal gelo al caldo, la testa finisce per marcire. Se le teste sono volte verso al nord, questo guaio tocca alle foglie esterne, che appunto si raccomanda di accomodare per bene attorno al cavolo, e il pomo centrale rimanga intatto. Scottature di questo genere rovinano spesso il raccolto delle pesche primaticcie, se le piante furono poste in terreno volto a levante; e similmente si osservano talora sulle piante riparate nelle serre e disposte vicino ai vetri, in corrispondenza delle bolle, che i vetri non troppo scelti presentano abbastanza numerose. Per ovviare a questo guaio si dà ai vetri una leggera mano di acqua di calce, con che si ottiene nella serra una luce diffusa.

(Bullettino dell'Agric.)

I DENTI DEI CONIGLI. — E' noto come i rosicchianti (che è uno dei tanti ordini di Mammiferi) vengano così chiamati perchè avendo i denti incisivi sprovvisti di radice e dotati di continuo accrescimento, sentono l'impellente bisogno di rosicchiare quanto loro capita sotto le mascelle, sia commestibile o no, onde equilibrare con una quotidiana usura il loro rapido sviluppo. A questo curioso fenomeno un si sottraggono i conigli che appartengono per l'appunto al predetto ordine. Ora può capitare alle volte di trovarsi di fronte a soggetti forniti di denti esageratamente lunghi, così, talora da risultare deformata la bocca e difficile la stessa masticazione. La causa devesi ricercare nella impossibilità da parte dei conigli di avere a portata dei loro denti qualcosa da rosicchiare. La alimentazione a base di cibi molli (pastoni, verdure ecc.) può esserne la concausa. Si comprende da ciò quale deve essere la prevenzione o la cura di tale malanno; non lasciar mai mancare ai conigli torsoli di cavolo, carote ecc., o meglio ancora corteccie e ramoscelli di alberi aromatici, di preferenza di salice di betulla, di ginepro che per i principi medicamentosi che contengono, concorrono a preservarli dalla infezione di parassiti intestinali.

(Bollett. degli Allevatori)

COME OTTENERE LA MASSIMA GRADAZIONE ALCOOLICA IN VINIFICAZIONE. — Generalmente si usa calcolare che, grammi 16 e mezzo di zucchero invertito (glucosio) dànno in media una fermentazione pura un grado di alcool per litro. In vinificazione si hanno più o meno dati discordanti e questo per le perdite dovute alle fermentazioni secondarie provocate dai fermenti selvaggi. Ci si avvicina sempre più alla produzione teorica del grado-litro che, come si è detto, è circa gr. 16 e mezzo, mediante l'aggiunta di un lievito puro di fermenti selezionati che faccia compiere una fermentazione all'infuori della razione dei fermenti selvaggi, molti dei quali, per dare un grado di alcool, hanno bisogno addirittura di 22-23 grammi di zucchero. L'eliminazione dei raspi dalla vinificazione, l'evitare un eccessivo contatto dei mosti che fermentano coll'aria, una normale temperatura di fermentazione che eviti le perdite dovute alla temperatura, sono altrettante cause che portano ad un aumento finale nella resa alcoolica dei vini. Conclusione: oltre tutto quindi, la vinificazione razionale, non solo è indispensabile per dare origine a vini serbevoli e quindi di miglior valore sostaziale, ma è utilissima anche per sfruttare al massimo lo zucchero di uva per la trasformazione in alcool nei vini, ciò che si traduce in guadagno commerciale.

(Corriere Agric. Comm.)

= RUBRICA DI VARIETÀ PER LE FAMIGLIE =

Puntualità regale

Vittorio Emanuele II era di una grande puntualità. Una sera un ingegnere doveva andare da lui alle 19. Battè l'ora ma l'ingegnere non venne. Vittorio Emanuele che non faceva mai aspettare nessuno andava molto in collera quando doveva aspettare qualcuno. Perciò dopo 9 minuti d'attesa chiamò il suo cameriere perchè si informasse che cosa era successo. In quel momento entrò l'ingegnere ed il Re osservò:

— Bravo! Lei è in ritardo di 10 minuti.

L'ingegnere si trovò confuso senza trovare una parola di scusa. Il Re pensò che forse il rimprovero era stato troppo forte e soggiunse:

— Del resto non è un gran male. Comprendo che non è colpa sua.

Andò nella stanza vicina e ritornò subito con un elegante astuccio che porse ridendo all'ingegnere e disse:

— Questo è un cronometro che va uguale al mio, lo prenda, così non avremo più a lamentarci di divergenza d'ora.

— Maestà. Io sono confuso, — rispose l'ingegnere.

Basta di ciò. L'incidente è finito. Parliamo di ciò che a noi più importa.

La civetteria delle donne abissine

Le donne abissine sono civettuole quanto le Europee. Esse non si contentano di imbellettarsi e di profumarsi con ogni sorta di cosmetici e di profumerie indigene, ma arrivano persino a far cambiare colore alla pelle. L'eleganza vuole che esse sostituiscano, subito dopo il matrimonio, al tono di ebano della loro epidermide, quello color latte e caffè. Per arrivare a quest cambiamento si avvolgono in uno spesso panno di lana facendo uscire fuori solamente la testa. Sotto quel manto, si accendono dei rami verdi odorosi di Korqual e di sicomoro, ed il fumo prodotto da questo speciale fuoco si attacca alla pelle e la distrugge. La durata di questa... cura è di tre mesi consecutivi. Quando la donna esce da questo singolare bagno, la pelle è più chiara di prima. Siccome, però, questa operazione esaurisce, i parenti della donna in questo non breve periodo di tempo si prodigano prepararle bocconi succulenti e nutritivi, che fanno da contrappeso alle forze che si perdono.

FIOR DI PENSIERI

— I grandi nomi umiliano invece d'innalzarli, coloro che non sanno portarli.

— Vi sono persone che si rendono simpatiche coi loro difetti, mentre al contrario ve ne sono altre che si rendono sgraziate con le loro buone qualità.

— E' assolutamnte impossibile di amare una seconda volta colui che abbiamo cessato veramente di amare.

— Non dobbiamo giudicare il merito di un uomo dalle sue qualità, ma dall'uso che di esse ne fa.

— L'uomo benefico è colui che dà meglio, non colui che dà molto.

Le ricette pratiche

COME SI SPEDISCONO I FIORI.

I fiori che si spediscono per posta arrivano sempre malconci. Si può impedire ogni danno e farli giungere al destinatario freschi, come recentemente colti, se sono avvolti nell'erba. Si metta un buon strato d'erba nel fondo della scatola e quindi vi si accomodino i fiori se ne aggiunga dell'altra. Si finisca con una spesso strato superiore, colmando bene la scatola. I fiori si manterranno in ottime condizioni per parecchi giorni.

PEPERONI DI MAGRO RIPIENI.

Scegliete dei bei peperoni di Napoli lisci, arrostiteli con esattezza sul fornello a gas o su carbone vegetale. Pelateli riempite il vuoto con pesce spinato in questo modo: Prendete asciugateli leggermente con una salvietta e vuotateli dalla parte del torsolo. Intonacateli con un risotto di magro e un po' di pesce spada, oppure anciò, palombo ecc., tagliatelo a pezzetti ed unitelo ad una buona salsa di pomodoro come si usa per le triglie alla livornese con l'aggiunta di un po' di basilico e timo 1). Collocateli ritti in un tegame, ungeteli di olio o di burro, e fatecuocere mezz'ora in forno moderato. Servite, volendo, della salsa di pomodoro da parte.

(1) Il pesce non si deve cuocere prima di metterlo nei peperoni.

La sfinge a premio

Sette domande curiose

1. — Chi è che si lascia bruciare il corpo per conservare i vostri segreti?
2. — Quando il sole è tramontato dove si trova il Papa?
3. — Perchè molte cose non si comprano la domenica?
4. — Quali sono le persone che vorrebbero essere guercie?
5. — Quando è che le donne sono tutte ugualmente belle?
6. — Come finiremo voi ed io?
7. — Quand'è che i cani possono entrare in chiesa.

Soluzione del *Quesito* pubblicato nel precedente fascicolo: *Il 1. fratello ha 84 marenghi; il 2. ne ha 72; il 3. ne ha 64.*

LA RADIO AGRICOLA

Ecco l'orario delle trasmissioni radiofoniche:
Stazione di **MILANO** (lungh. d'onda m. 500,8 - Kw. 8,5)
Stazione di **TORINO** (lungh. d'onda m. 297 - Kw. 8,5)
Stazione di **GENOVA** (lungh. d'onda m. 312,8 - Kw. 12,5)
ogni giorno feriale alle ore 19: Comunicati dei Consorzi Agrarli *Torino e Genova:* ogni domenica consigli
Stazione di **ROMA** (lungh. d'onda m. 441 - Kw. 75)
Stazione di **NAPOLI** (lungh. d'onda m. 331 - Kw. 1,7)
ogni giorno feriale alle ore 13,40: Comunicati agrarli.
Stazione di **BOLZANO** (lungh. d'onda m. 453 - Kw. 1,5)
ogni giorno feriale alle ore 13,40: Comunicati agrarli.
Stazione di **TRIESTE** (lungh. d'onda m. 474 - Kw. 15)

PER FINIRE

La sera delle nozze!

— Non ti ho confessato che non sono buona a cucinare... Mi perdonerai?

— Non ti preoccupare, probabilmente non ti ho confessato che non so come andare avanti con le spese di famiglia.

* * *

Autentica:

Guarda, Pierino ieri mi sono fatto fotofrafare col cane, mi riconosci?

— Oh, sì: Sei quello col cappello in testa, non è vero papà!

* * *

Siete accusato di aver rotto una sedia sulla testa di vostra moglie.

— E' stata una disgrazia!

— Come una disgrazia?

— Non credevo che la sedia si rompesse...

Avv. C. A. CORTINA — *Direttore Responsabile*
Vice Direttori: Dr. GUIDO CORTINA e Avv. F. V. CORTINA
Roma — Soc. An. Tip. Luzzatti — Via Fabio Massimo, 55-59

L'ECO DELLA STAMPA

(Via Giov. Jaurès, 60 - Milano 133) ricerca attentamente ed ininterrottamente sulle pubblicazioni periodiche, tutto ciò che si riferisce alla vostra persona, alla vostra industria, al vostro commercio.

Chiedete condizioni di abbonamento con semplice biglietto da visita.

L'Araldo della Stampa

legge e ritaglia tutti i giornali e riviste del Mondo

Agricoltori, Parlamentari, Commercianti, Artisti, ecc.
chiedere schiarimenti a
Piazza Campo Marzio, 3 - Telef. 65.867 - ROMA

INCUBATRICI-ALLEVATRICI-POLLAI
e ATTREZZI per AVICOLTURA-
F.lli GRILLI
FIRENZE - Via Ghibellina N°100-
POLLI - CONIGLI - FAGIANI - CIGNI
COLOMBI - UCCELLI - Listino gratis

Conigli - Cani - Polli - Incubatrici
CHIEDERE LISTINO
PREMIATO STABILIMENTO DI AVICOLTURA
L. POCHINI – Settignano (Firenze)
Chiedete Listino gratis - Volendo il Catalogo illustrato- franco, raccomandato, spedisco L. 8

ALLEVAMENTI AVICOLI
Dr. LINO ZANONI - Carpi (Modena)
LIVORNESE BIANCA selezionata
CONIGLI delle razze più pregiate da carne e da pelliccia
COLOMBI - FARAONE - FAGIANI - TACCHINI
Chiedere listino rimettendo francobollo da cent. 50

"Resi" Marca brevettata
per Polli e Pulcini

Tenaglie da tatuaggio
per Conigli, Suini, ecc.
Marche per ogni specie di bestiame
dalla fabbr. mond. "H. Hauptner"
I. e M. BERNAREGGI
Ponte - Chiasso

Incubatrici
Le più perfette - Le più facili a condurre - I migliori prezzi - Le massime schiuse.
Tutti gli attrezzi e macchine per la pollicoltura
A. Belpasso
GENOVA
Via Macelli Soziglia, 41
DITTA FONDATA NEL 1887

PREMIATI VIVAI DI VITI AMERICANE
Barbatelle innestate e franche - Talee da innesto e da barbatellaio delle migliori varietà
Massima garanzia - Cercansi rappresentanti
CRISAFULLI SANTI di Gioacchino
OLIVARELLA (Messina)
A RICHIESTA SI SPEDISCE LISTINO GRATIS

ISTITUTO NAPOLETANO DI AVICOLTURA E CONIGLICOLTURA
Sede della sez. prov. Avicoltori e Conigliccltori
Direzione: **Prof. FEDERICO RIVELLI**
Napoli (18) - *Via Giuseppe Piazzi, 55 - Telef.* 29-581
Corsi Teorici-pratici di Pollicoltura e Coniglicoltura e Stazione sperimentale di Propaganda Avicola. – Tutto il necessario per impianto e mantenimento di aziende avicole. — Le migliori razze elette da carne e da uova.
Listino Gratis - CATALOGO GUIDA Lire 5 - *Scrivere affrancando*

PIANTE
FRUTTIFERE: estesa coltivazione
ORNAMENTALI: grandioso assortimento
ALBERI A FOGLIA CADUCA per viali
CONIFERE — ARBUSTI SEMPREVERDI — ARBUSTI DA FIORE — RAMPICANTI — ROSE — OLIVI — GELSI — VITI — SEMI.
Stabilimento orticolo GIANNINO GIANNINI - Pistoia
CATALOGO GRATIS A RICHIESTA

CONIGLIERA "REX"
MADERNO SUL GARDA (Brescia)
Riproduttori « Rex » di ogni colore
Listino prezzi e disponibilità gratis a richiesta

AVICULTORI
usate nell'alimentazione delle ovaiole
FARINA DI CARNE "A. L. A."
la grande marca italiana che non teme confronti - nè per il valore reale di proteina - nè per l'efficacia della produzione - nè per il prezzo. Chiedere listino:
FABB. IT. MANGIMI CONCENTRATI "ALADINA"
Via Melchiorre Gioia 194 - MILANO (138)

VITI AMERICANE E ALBERI DA FRUTTO
da preferirsi
ANTONINO BUCCA
MILAZZO (Messina)
DOMANDARE CATALOGO GRATIS

ALLEVAMENTI AVICOLI
GIOVANNI SAVORELLI
Ravenna
Tacchini americani mastodontici - Tacchine incubanti - Leghorn selezionata per robustezza e per uova grosse - Polli romagnoli - Oche romagnole. Anitre di ogni razza
Faraone
Ogni animale è allevato in aperta campagna
Listino gratis

Premiato allevamento
DI
Pollicoltura e Coniglicoltura
Dr. **Mario Mattioli**
DIRETTORE MATTATOIO
(Ancona) **Senigaglia**
Conigli e polli delle razze più redditizie
Garanzie eccezionali - Prezzi miti
Chiedere listini

SEMENTI - FRUMENTI DA SEMINA
SEME PRATI
Semi della plaga cremonese
che per la loro elevata produzione ogni agricoltore deve preferire
G. ARCARI
CASSIONETA (Cremona)

VITI AMERICANE
Grande produzione di
Legno americano da innesto e barbatelle
Casa fondata nel 1879
MUTTI Cav. FERDINANDO & Figlio
BONAVIGO (Verona)

AZIENDA AGRICOLA GRIONA
Ospedaletto Lodigiano
LIVORNESE BIANCA
Allevamento e selezioni
Listino gratis

STABILIMENTO MECCANICO
ANGIOLO & ARMANDO DEL TAGLIA
SIGNA (Firenze)
Fabbrica specializzata di pompe irroratrici. Solforatrici e solforatori per le viti. Pompe per disinfezione.

Casa Agricola MANCINI
CECCANO (Roma)
Vivai di viti delle migliori qualità
Prezzi modici
Catalogo gratis a richiesta

VINI SEMPRE SANI
Ditta Cav. G. B. RONCA
VERONA - Piazza Erbe 26
Conservatrice - Disacidante - Chiarificante - Rigeneratore - Emulsionine liquida
BREVETTATO M. 97203

BANCA D'ITALIA

Situazione al 10 Settembre 1932 - X

ATTIVO.

Totale riserva aurea	L.	7.164.691.173
Oro depositato all'estero dovuto allo Stato	»	1.772.798.105
Cassa	»	334.057.695
Portafoglio su piazze italiane	»	4.634.559.270
Effetti ricevuti per l'incasso	»	3.879.315
Anticipazioni ordinarie	»	1.098.946.718
Titoli dello Stato e garantiti dallo Stato	»	1.367.035.235
Titoli di pertinenza della Cassa Auton.	»	449.907.500
Conti correnti attivi nel Regno	»	95.567.378
Credito di interessi verso dell'Istituto di liquidazioni	»	—
Azionisti a saldo azioni	»	200.000.000
Immobili per gli uffici	»	176.688.284
Istituto di liquidazioni	»	1.836.772.765
Partite varie	»	889.349.169
Spese corrente esercizio	»	143.667.678
Depositi in titoli e valori diversi	»	27.835.644.851
Partite ammortizzate nei passati esercizi	»	379.667.915
TOTALE GENERALE	L.	48.383.233.017

PASSIVO.

Circolazione dei biglietti	L.	13.348.997.800
Vaglia cambiari e assegni della Banca	»	282.597.455
Depositi in Conto corrente fruttifero	»	1.007.397.482
Conto corrente del regio Tesoro	»	300.000.000
Capitale	»	500.000.000
Massa di rispetto	»	100.000.000
Riserva straordinaria	»	32.500.000
Conti correnti vincolati	»	592.118.111
Conto corr. del regio Tesoro, vincolato	»	2.454.615.203
Conto corr. Cassa Aut. Ammor. di D. P. int		474.050.075
Fondo estinzioni Buoni del Tesoro 4.75 %		70.128.000
Partite varie	»	679.498.508
Rendite del corrente esercizio	»	326.017.612
Depositanti	»	27.835.644.851
Partite ammortizzate nei passati esercizi	»	379.667.915
TOTALE GENERALE	L.	48.383.233.017

BANCO DI NAPOLI

FONDATO NELL'ANNO 1539

Fondo di dotazione: L. 500.000.000 - Riserve: L. 814.219.000

Direttore Generale: On. GIUSEPPE FRIGNANI

Napoli: Direzione Generale - Sede S. Giacomo - Donnaregina - Monte Centrale di Pietà - Spirito Santo N. 8 Agenzie di Città.

Filiali: Alessandria - Altamura - Ancona - Andria Aquila - Atri - Avellino - Avezzano - Bari - Barletta Benevento - Bologna - Bolzano -Brindisi - Cagliari Campobasso - Caserta - Cassino - Castellana - Castro-Villari - Catanzaro - Cava dei Tirreni - Chieti - Cosenza - Cotrone - Firenze - Fiume - Foggia - Foligno Formia - Francavilla Fontana - Gaeta - Gallipoli Genova - Gioia del Colle - Gioia Tauro - Giuliano Gorizia - Guaria Sanframondi - Irsina - Irsenia - Isola Liri - Lagonegro - Lanciano - Lecce - Livorno - Maglie - Marcianise - Matera - Melfi - Mercato Sanseverino - Milano - Mola di Bari - Molfetta - Moliterno Monopoli - Nicastro - Nocera Inferiore - Nola - Nuoro Oristano - Ortona a Mare - Ozieri - Paolo - Perugia Pescara - Piedimonte D'Alife - Pisticci - Pizzo - Potenza - Pozzuoli - Putignano - Reggio Calabria - Rionero in Volture - Roma - Rossano - Salerno - Taranto Teramo - Terranova Pausania - Torino - Torre del Greco - Trani - Trento - Trieste - Tripoli - Venezia Venosa - Zara.

Filiali all'estero: Chigaco - New - York - Buenos Aires.

Corrispondenti: su tutte le piazze del Regno e dell'estero

Sede di Roma: Via del Parlamento.

Agenzie di Roma: Via Carlo Alberto 28 - Palazzo del Parlamento - Piazza Rusticucci.

Istituto Nazionale delle Assicurazioni

Si riaprono le scuole

Le vacanze sono finite, ragazzi, e voi più forti e riposati, ritornate lieti alla scuola per prepararvi ad essere un giorno bravi cittadini per il bene vostro, della vostra famiglia, della vostra Patria.

E voi, ammaestrati dalla scuola, dovete saper portare anche nel campo pratico della vita la sana virtù della previdenza. In che modo?

Esortando i vostri genitori a fare a vostro favore

Un'assicurazione popolare

che, col minimo sagrificio di oggi, può mettervi in grado domani di continuare gli studi che amate e di avviarvi ad un proficuo lavoro.

Dite ai vostri genitori che per l'ASSICURAZIONE POPOLARE *non occorre visita medica*, che il *premio è pagabile a rate mensili*, che *con sole L. 5 - 10 - 15 - ecc. mensili* possono assicurare a voi, per la vostra giovinezza un piccolo capitale.

Pensate che ogni piccola rinunzia fatta oggi vi mette in grado di possedere domani un capitale vostro, da impiegare nel modo che vi sarà utile.

Ricordare ai vostri genitori che anche gli assicurati in forma popolare partecipano agli utili dell'Azienda e che gli Agenti Generali dell'Istituto Nazionale delle assicurazioni sono pronti a favorir loro, senza alcun impegno, tutte le notizie e i chiarimenti che desidereranno.

La Banca Commerciale Italiana

raccomanda l'uso dei suoi

Assegni "Vade-Mecum"

per i pagamenti ordinari

e dei

"B. C. I. Travellers' Cheques"

(assegni per viaggiatori)

in Lire italiane, Marchi, Franchi francesi, Dollari e Sterline

per chi viaggia

I "B. C. I. Travellers' Cheques" sono ora venduti franco di commissione e spese

1929: ETTOL. 552.575
1930: ETTOL. 446.181
1931: ETTOL. 600.000

1873 - 1931:
OLTRE ETTOL. 8.500.000

ECCO LA NOSTRA PRODUZIONE di

BOTTI in CEMENTO ARMATO con o senza rivestimento di vetro

Per Sopraluoghi, Progetti e Preventivi gratuiti, rivolgersi solo e direttamente agli Inventori:

BORSARI & C. - MILANO

Via Zebedia n. 9 Casella Postale 8[illegible]

La concia del grano da seme a secco con

POLVERE CAFFARO

fatta subito la trebbiatura preserva il grano dagli insetti
e lo immunizza dalle carie

Mescolare intimamente per ogni quintale di grano da seme Gr. 200 di

POLVERE CAFFARO

DIFFIDATE DALLE IMITAZIONI!
ESIGETE LA MARCA CAFFARO ORIGINALE

Società elettrica ed elettrochimica del Caffaro
ANONIMA CAPITALE L. 21.000.000 INTERAMENTE VERSATO
MILANO

PREMIATA FABBRICA BOTTI
Egidio Gaya & C.
CONEGLIANO (Veneto)

Fornitrice dei principali Stabilimenti Vinicoli d'Italia, Spagna, Francia
Grecia ed America del Sud